

# BOLINHO DE PÃO DE MEL

## INGREDIENTES

2 ovos  
1 xícara (chá) de açúcar mascavo  
1 xícara (chá) de leite  
1 colher de (sopa) mel  
1 pitada de sal  
2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
2 colheres de (chá) fermento em pó  
1 colher (sopa) de canela em pó (varia de gosto)  
1/2 xícara (chá) de achocolatado  
nós ralamos chocolate ao leite  
2 xícaras (chá) de óleo para fritar  
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro para polvilhar  
2 colheres (sopa) de canela em pó

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque os ovos, o mel, o açúcar, o sal, o leite e bata bem  
Em uma panela funda, aqueça o óleo (tente não deixar muito quente para não queimar os bolinhos)  
retire com a escumadeira e coloque sobre um papel  
em uma tigela, misture o açúcar de confeiteiro e a canela  
passe os bolinhos na mistura  
Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8775-bolinho-de-pao-de-mel.html>