

BOLO PÃO DE MEL SEM OVOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite
 - 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
 - 1/2 xícara (chá) de mel
 - 2 colheres (sopa) de óleo
 - 1 colher (chá) de canela em pó
 - 1/2 colher (chá) de cravo em pó
 - 2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 - 1 xícara (chá) de chocolate em pó
 - 1 colher (chá) de bicarbonato em pó
 - 2 colheres (chá) de fermento em pó
- Cobertura
- 1 lata de leite condensado
 - 1/2 lata de leite comum
 - 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela (não é necessário usar batedeira) o leite, o açúcar, o mel e o óleo

Leve para assar em assadeira retangular untada e enfarinhada em forno preaquecido por 25 minutos ou até que espetando um palito e saia limpo

Para a cobertura

Enquanto ainda está bem líquido, regue todo o bolo bem furadinho para penetrar bem

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2655-bolo-pao-de-mel-sem-ovos.html>