

Bolo Pão de Mel



Ingredientes:

- 2 ovos inteiros
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de mel ou glicose de milho
- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de leite morno
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo moído
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de fermento

Cobertura: 1 tablete de chocolate meio amargo

Modo de preparo:

Bata ligeiramente os ovos e misture o leite condensado, o mel, o café solúvel dissolvido no leite, a canela e o cravo. Acrescente a farinha, o chocolate em pó e o fermento e misture bem. Despeje em uma fôrma retangular untada e enfarinhada e asse em forno médio (preaquecido) por cerca de 40 minutos. Desenforme o bolo, ainda quente, e cubra com o chocolate meio amargo derretido.

Sirva em quadradinhos e bom apetite!