

Bolo de Mel e Canela

8 Doses | 50 minutos | Fácil

Ingredientes:

- 2 chávenas de chá de açúcar
- 1 chávena de chá de leite
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de mel
- 2 colheres de chá de canela
- 3 ovos
- 2 chávenas de chá de farinha com fermento
- Manteiga, farinha e açúcar em pó q.b.

Modo de preparação:

- Ligue o forno a 180°C. Unte uma forma redonda de chaminé com manteiga e polvilhe-a com farinha.
- Numa tigela, junte o açúcar com o leite, o óleo, o mel, a canela e os ovos e bata muito bem. Peneire a farinha e junte ao preparado anterior, mexendo até estar tudo bem ligado.
- Deite a massa na forma e leve a cozer, durante cerca de 40 minutos. Retire o bolo do forno e deixe-o arrefecer. Desenforme-o para um prato, polvilhe-o com açúcar em pó e sirva.

