

# BOLO DE MEL



## CONFEÇÃO

1. Bati os ovos com o açúcar com acessório batedor velocidade 6, cerca de 6 min. Num tacho misturei o azeite, o mel e as especiarias e aqueci até dissolver, sem ferver. Adicionei ao preparado anterior e bati mais 3 min vel 6. Adicionei farinha com fermento, bati mais 1 min velocidade 4 e depois acabei de misturar com uma colher. Foi ao forno cerca de 30 min (precisou de um pouco mais no meu forno) a 180º

---

2. Receita de Patrícia Carvalho

---

3. Ps- em vez do tacho pode aquecer na CC a 90º por 6 minutos. Depois retira e pode bater os ovos com açúcar

---

## INGREDIENTES

- 260 G DE AÇUCAR
- 6 OVOS
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE MEL
- 1 CHÁVENA BEM CHEIA DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE CANELA
- 1 PITADA DE CRAVINHO
- ALGUMAS SEMENTES DE CARDAMOMO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE ERVA DOCE
- 450 G DE FARINHA
- AÇÚCAR EM PÓ E CANELA PARA POLVILHAR A GOSTO.