

Bolo Pão de Mel liquidificador

**1 xíc e 3/4 de farinha de trigo
3 ovos
150 ml de leite
150 ml de óleo
1/2 xíc de Mascavo
1/2 xíc de açúcar
1/2 xíc de mel (artificial)
1 colher de café de mix para pão de
mel ou misture canela e cravo em pó
1 colher de sopa de fermento em pó**

modo de preparo

**peneirar o chocolate, a farinha e o
fermento em pó, reserve.**

**No liquidificador coloque todos os
outros ingredientes e bata por dois
minutos. Coloque a mistura do
liquidificador junto com a farinha e
misture bem.**

**leve para assar em fogo médio por 45
minutos**

**cubra com doce de leite, brigadeiro
ou chocolate**