

Número	05	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLO DE MEL</b>				

## Bolo de mel

### Ingredientes:

- >90gr. farinha
- >2 clh. de sopa de mel
- >2 clh. de leite
- >150gr. de açúcar
- >3 ovos
- >1 ch. de café de canela
- >40gr. de manteiga
- >1 clh. de fermento

### Modo de preparação:

Junta-se o açúcar com os ovos, a manteiga derretida, a canela e o mel, batendo-se muito bem. Adiciona-se o leite com a farinha e o fermento e mexe-se.

Deita-se em forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha e vai ao forno. É normalmente acompanhado por pequenos favos de mel com que se pode barrar as fatias.