

Número	08	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	BOLO DE MEL ENTRE DOURO E MINHO				

Bolo de mel (Entre Douro e Minho)

Ingredientes:

- 90 g de farinha
- 2 colheres de sopa bem cheias de mel
- 2 dl de leite
- 150 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de café de canela
- 40 g de manteiga
- 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparação:

Mistura-se o açúcar com o ovo, a manteiga derretida, a canela e o mel, batendo muito bem. Adiciona-se o leite e a farinha com o fermento e mexe-se. Deita-se em forma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha e vai ao forno para cozer.