

## Bolo Pão de Mel

### Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de mel
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 8 colheres (sopa) de óleo de girassol
- 2 xícaras (chá) de água
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) rasa de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (chá) de fermento em pó



### Preparo:

- Bata muito bem os ovos na batedeira, até ficar bem espumoso e amarelo claro.
- Adicione o mel, o açúcar, o cacau, o cravo, a canela, o óleo, a água e a farinha de trigo.
- Bata muito bem até ficar uma massa totalmente homogênea.
- Por último, misture à mão o bicarbonato e o fermento na massa, até ficar bem misturada.
- Pré-aqueça o forno a 180°C antes de colocar em assadeira untada com óleo e enfarinhada.
- Asse por aproximadamente 25 minutos, na mesma temperatura.