

7 - BOLO DE MEL

SUELI TEREZINHA CORREA DE SIQUEIRA

- 3 OVOS
- 1 ½ XÍCARA DE AÇUCAR
- 1 ½ XÍCARA DE MEL
- 1 XÍCARA DE ÓLEO
- 1 ½ XÍCARA DEÁGUA MORNA
- 4 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE ROYAL
- 1 COLHER DE CAFÉ DE BICARBONATO DE SÓDIO

MODO DE PREPARO

NA BATEDEIRA COLOQUE AS GEMAS, O AÇUCAR E O MEL, BATA POR ALGUNS MINUTOS. EM SEGUIDA ACRESCENTE O ÓLEO, ÁGUA MORNA E AOS POUÇOS A FARINHA DE TRIGO, POR ULTIMO ADICIONE O FERMENTO E O BICARBONATO DE SÓDIO.

COLOQUE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA E ASSE EM FORNO PRÉ AQUECIDO À 180 GRAUS POR 45 MINUTOS.

COBERTURA DE MAÇÃ

3 MAÇAS VERDES, 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA, 1/3 XÍCARA DE AÇUCAR, 1/3 XÍCARA DE MAEL, 1 COLHER DE CANELA EM PÓ.

LAVE AS MAÇÃS, SEQUE, CORTE AO MEIO E DESCARTE AS SEMENTE. FATIE AS MAÇÃS EM ESPESSURAS FINAS,

FEITO ISSO EM UMA FRIGIDEIRA JUNTE A MANTEIGA, O AÇUCAR, E AS FATIAS DE MAÇÃ, LEVE AO FOGO MÉDIO E COZINHE POR MAIAS OU MENOS 15 MINUTOS, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO,

POR ÚLTIMO ESPALHE AS FATIAS DE MAÇA SOBRE O BOLO, E DESPEJE A CALDA POR CIMA.