

Bolo de Mel de Engenho

Ingredientes:

1 pote e meio de mel de engenho Laje Bonita
500g de farinha de trigo
125g de manteiga
125g de açúcar
125ml de leite cortado com suco de um limão
1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio dissolvido em duas colheres de sopa de água morna
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1 colher de sobremesa de uma mistura de cravo em pó, canela em pó, erva-doce e gengibre moídos

Modo de Preparar:

1. Bata a manteiga com o açúcar (não use batedeira, bata sempre à mão).
2. Adicione o mel e bata.
3. Junte os outros ingredientes e misture bem (o bicarbonato deixa o bolo fofo e evita o ressecamento).
4. Em seguida, leve ao forno em uma assadeira retangular média.