

Bolo de mel tradicional Alentejano



- 100 gr açúcar
- 200 gr farinha
- 200 ml mel
- 200 ml azeite extra virgem
- 4 ovos
- 1 pitada de sal

Começar por bater os ovos com o açúcar, mel e azeite até ficar uma mistura bem aveludada.

Com uma peneira (passador) juntar a farinha envolvendo.

Untar uma forma de bolos com azeite e farinha e deitar a massa do bolo.

Levar ao forno por 180º (pré-aquecido) por 20 minutos e testar com o palito, voltando a colocar mais tempo até estar bom.

Nota: O bolo de mel irá sempre ficar com uma tonalidade mais escura que os outros bolos.

Bom apetite!

