

### **BOLO PÃO DE MEL**

**Ingredientes (massa):** 3 ovos, ½ xícara de açúcar demerara, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de leite, 100g de margarina, ¼ xícara (chá) de mel, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%, ½ colher (sopa) de canela, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

**Modo de preparo:** Bater a margarina com o açúcar, até obter um creme esbranquiado. Acrescentar os ovos um a um e o mel, batendo bem. Misturar a farinha de trigo, o chocolate em pó, os fermentos e a canela. Acrescentar, aos poucos, o leite.

**Recheio:** Doce de leite.

**Cobertura: Ganache de chocolate**

**Ingredientes:** 300g de chocolate meio amargo, 150g de creme de leite.

**Modo de fazer:** Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e deixar descansar até ficar cremoso.

