

# Bolo de Mel

## INGREDIENTES

7 ovos  
250 g de açúcar  
250 g de farinha de trigo  
2 dl de azeite  
3 colher de sopa de mel  
1 colher de chá de fermento em pó  
1 colher de chá de erva-doce  
1 colher de chá de canela em pó  
Limão em raspa  
Nozes (miolo) q.b.  
Pinhões q.b.



## PREPARAÇÃO

Batem-se muito bem as gemas dos ovos com o açúcar, o azeite e o mel (batedeira elétrica durante 15 minutos).

Depois de tudo muito bem batido, junta-se a canela, a erva-doce e a raspa do limão.

Seguidamente, mistura-se a farinha com o fermento, envolvendo bem, alternando com as claras batidas em castelo bem firme.

Por fim, envolvem-se os frutos secos partidos aos bocadinhos. Vai ao forno em tabuleiro bem untado e polvilhado de farinha (forno médio 170 °C) durante mais ou menos 30 minutos.

Verificar com um palito se está cozido.