



Sobremesas Bolos

## Bolo Brasa com Mel e Canela

🕒 40 min. 🟢 Fácil 🏠 Económico 🍴 12 doses

### Ingredientes

- 170 g de manteiga
- 100 g de açúcar mascavado
- 1 c. de sopa de mel
- 1 ovo
- 110 g de farinha
- 80 ml de leite quente
- 1 c. de sopa de BRASA
- 1 banana
- 1 c. de chá de canela em pó
- COBERTURA:
- 1 chávena de açúcar em pó
- 1 c. de sobremesa de bebida preparada BRASA (reservada anteriormente)
- 100 g de avelãs, grosseiramente picadas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	279,1 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	17,7 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,2 g	10%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 160° C.
- 2 Unte com manteiga e forre uma forma com papel vegetal.
- 3 Prepare a bebida de cereais, juntando ao leite quente, a colher de sopa de Brasa, reserve.

- 4 Esmague a banana com um garfo e regue com sumo de limão para que esta não escureça, reserve.
- 5 Bata a manteiga com o açúcar e com o mel. Adicione o ovo e bata mais um pouco.
- 6 Finalmente, junte a bebida de cereais Brasa, (reserve uma colher de sobremesa, para fazer a cobertura), assim como os ingredientes restantes e misture até que fiquem bem incorporados.
- 7 Deite na forma e leve ao forno por 40-50 minutos (ou faça o teste do palito).
- 8 Para a cobertura, vá aos poucos, juntando ao açúcar em pó a bebida de cereais até conseguir a consistência desejada.
- 9 Assim que o bolo arrefecer completamente, cubra-o com este creme e com as avelãs, picadas grosseiramente.
- 10 Receita por Paula Teixeira