PÃO DE MEL

INGREDIENTES

300 g farinha de trigo

70 g de cacau em pó 33%

70 g de açúcar mascavo

10 g de canela em pó

10 g de cravo da índia em pó

10 g de noz-moscada

10 g de bicarbonato de sódio

90 ml de mel

500 g de barra fracionada de chocolate meio amargo

400 ml de leite morno

1 lata de doce de leite

margarina para untar forminhas

MODO DE PREPARO

Peneire, junte e misture em uma tigela a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, canela, cravo, a noz

Após misturar, adicione o leite morno e o mel

Misture até obter uma massa homogênea, sem utilizar a batedeira

Despeje a massa nas forminhas já untadas

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos

Retire do forno e espere esfriar naturalmente; o pão de mel deve ter uma consistência fofinha e macia

Após esfriar, corte

Derreta a barra fracionada em banho

Banhe os pães de mel no chocolate e leve à geladeira por uns 3 minutos até que endureça

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11016-pao-de-mel.html