PÃO DE MEL INTEGRAL

INGREDIENTES

2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral

1 xícara (chá) de mel

3 colheres (chá) de cacau em pó

2 xícaras (chá) de água

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (café) de essência de baunilha

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de fermento em pó

130 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes na batedeira ou à mão com exceção do chocolate

Unte uma travessa e polvilhe a farinha de trigo

Coloque a massa na travessa e leve ao forno em 190

Pique o chocolate e derreta

Desenforme a massa da travessa e cubra com o chocolate derretido

Quando estiver frio, leve à geladeira por 20 minutos para endurecer o chocolate

Corte em pedaços e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12741-pao-de-mel-integral.html