

# PÃO DE MEL VEGANO – PÃO DE MELADO

## INGREDIENTES

- 1 xícara de leite de amêndoa
- 1/4 de xícara de óleo de coco
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 1/2 colher (chá) de cravo em pó
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 1/2 xícara de farinha de arroz
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1/4 xícara de melado de cana
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

- Coloque o forno para preaquecer em 210º C.
- Misture o leite com a canela e o cravo em uma panela e leve ao fogo.
- Assim que levantar fervura, desligue o fogo e acrescente o mel.
- Espere o leite amornar e deixe os ingredientes em infusão.
- Em uma tigela misture o óleo de coco com o açúcar mascavo.
- Acrescente a essência de baunilha, a farinha, cacau e o sal.
- Acrescente o vinagre e o fermento; deixe descansar por 5 minutos.
- Unte uma assadeira com manteiga e farinha.
- Coloque no forno preaquecido por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14233-pao-de-mel-vegano-pao-de-melado.html>