

PÃO DE MEL VEGANO – PÃO DE MELADO

INGREDIENTES

1 xícara de leite de amêndoas
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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