

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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