PÃO DE MEL DA CRISTINA RUFFATTO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de leite

1 xícara de mel ou xarope de glucose de milho

2 colheres (sopa) de chocolate em pó (pode ser cacau)

1 ovo grande

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

1/2 xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo (Granfino)

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) rasa de canela em pó

1 colher (café) de cravo em pó

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes – menos a farinha – no liquidificador

Bata bastante

Coloque a massa em uma vasilha funda e adicione a farinha

Misture manualmente de forma vigorosa

Unte as forminhas próprias para pão de mel de 5 cm de diâmetro e com fundo falso

Para encher as forminhas, coloque a massa em um saco de confeitar com um furo pequeno

Leve para assar em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 15 minutos (faça o teste do palito)

Retire os pães de mel do forno, espere que esfriem por completo e, então, corte

Derreta cobertura de chocolate ao leite meio amargo em banho

Banhe os pães de mel e coloque

Decore como desejar

Validade

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1644-pao-de-mel-da-cristina-ruffatto.html