

PÃO DE MEL COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

250 ml de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de chocolate em pó
1 xícara de açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de bicarbonato de sódio
1 colher de cravo em pó
2 colheres de canela em pó
1/2 xícara de mel
1 pote de doce de leite
500 g de chocolate

MODO DE PREPARO

Coloque 250 ml de leite para ferver.

Peneire todos os pós e coloque em uma travessa, juntos.

Se o leite já tiver levantado fervura, coloque ele na travessa com os pós, junto com o mel.

Deixe descansar por cerca de 10 minutos.

Unte as forminhas com manteiga e farinha, e coloque no forno a 180º C preaquecido durante 5 minutos.

Enquanto isso, derreta o chocolate em banho-maria.

Depois que a massa sair do forno, espere ela esfriar.

Abra ela ao meio e passe o doce de leite.

Para finaliza, despeje o chocolate em cima do pão de mel e espere secar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16643-pao-de-mel-com-doce-de-leite.html>