

PUDIM DE PÃO DE MEL

INGREDIENTES

- 1 colher de canela em pó
- 1 colher de cravo em pó
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de leite

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado, o mel, a canela, o cravo, o chocolate em pó e o leite.

Coloque em uma forma de 20 cm, untada com manteiga e polvilhada com açúcar, e asse em banho-maria por 1 hora e 30 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Leve à geladeira e sirva gelado com mini pães de mel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21100-pudim-de-pao-de-mel.html>