

# PÃO DE MEL FOFINHO DA ADRI

## INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara bem cheia de açúcar mascavo  
1/2 xícara de mel  
1 xícara de cacau  
6 claras em neve firmes  
4 gemas peneiradas  
1 colher (sobremesa) de canela em pó  
1/2 colher (sobremesa) de cravo em pó  
1 noz moscada ralada  
3 gotas de baunilha  
2 colheres (sopa) bem cheias de margarina  
doce de leite para rechear a gosto  
chocolate ao leite picado para cobertura

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o cacau, a canela, o cravo, a noz moscada e reserve.  
Bata as claras em neve bem firme e reserve.  
Na batedeira, bata bem as gemas, a margarina, o açúcar, a baunilha e o mel.  
Acrescente aos poucos na batedeira a mistura de farinha.  
Fora da batedeira, acrescente delicadamente à massa as claras em neve.  
Despeje a massa em uma forma com papel manteiga untado e leve para assar em forno médio (180° C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos.  
Depois de assado, use um cortador de biscoito para cortar no formato desejado.  
Recheie com o doce de leite, banhe no chocolate ao leite derretido em banho-maria e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21756-pao-de-mel-fofinho-da-adri.html>