

# 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.

Despeja 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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