

PÃO DE MEL (FÁCIL)

INGREDIENTES

- 3 xícara de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1/2 xícara de achocolatado em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 1/2 de mel
- 1 e 1/2 xícara de leite morno
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1 barra de 1 kg de chocolate (para banhar)

MODO DE PREPARO

Com uma peneira, peneire a farinha, o achocolatado, açúcar, a canela em pó, o cravo em pó, o bicarbonato.

Logo em seguida, coloque o mel e o leite morno, mexa com delicadeza e calma (não use batedeira e nem o liquidificador).

Após mexer todos os ingredientes por aproximadamente 5 minutos, acrescente o fermento e mexa até diluir o fermento em toda a massa.

Recheio será opcional (brigadeiro, doce de leite, beijinho, maracujá, etc.) use sua criatividade.

Em uma forma untada e enfarinhada, coloque a massa, (ou use forminhas de pão de mel para facilitar) no forno preaquecido, por aproximadamente 10 minutos, a 200° C.

Após retirar do forno, espere esfriar bem.

Se caso for feito em forma normal, corte vários quadrados, se for em forma de pão de mel melhor ainda. Corte ao meio para rechear.

Para derreter o chocolate, use o microondas e em uma tigela de vidro coloque de 1 em 1 minuto, sempre vendo e mexendo para que derreta totalmente o chocolate.

Banhe e coloque na geladeira por 5 minutos, está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21769-pao-de-mel-facil.html>