

PÃO DE MEL BY CHRIS TURQUETI

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de chocolate em pó 50%
1 xícara de leite
6 colheres de sopa bem cheia de mel
1 colher de sopa bem cheia de manteiga sem sal
1 ovo
1 colher de chá de cravo em pó
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
2 unidades anis estrelado (opcional)
doce de leite para o recheio
800 g de chocolate meio amargo ou ao leite para cobertura

MODO DE PREPARO

Numa vasilha, aqueça o mel, a manteiga, o cravo em pó e a canela em pó, reserve.

Aqueça o leite e coloque o anis estrelado, para aromatizar o leite, dá um sabor todo especial, reserve.

Em outra vasilha, coloque o açúcar mascavo, a farinha de trigo, o chocolate em pó, o fermento e o bicarbonato em pó.

Bata o ovo com o leite já morno quase frio, misture aos ingredientes secos e vá colocando também a mistura do mel já morno.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, pode ser em forminhas individuais ou em assadeira pequena.

Após frio, corte ao meio e recheie com doce de leite.

Cubra com o chocolate já derretido.

Existe no mercado chocolates profissionais, que não necessitam de temperagem, na embalagem tem que estar escrito cobertura.

Eu uso meio amargo, assim fica mais escuro e dá uma quebrada no doce, por ele ser bem recheado de doce de leite.

Essa receita é muito saborosa, o pão de mel fica bem escuro e super fofinho.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28394-pao-de-mel-by-chris-turqueti.html>