

# PÃO DE MEL TRADICIONAL DO CHEF GUEDES

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara (medidor) de alimento glicosado ou mel puro

1 xícara (medidor) de água morna

1 xícara (medidor) de leite integral morno

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (café) de cravo em pó

1 colher (sobremesa) de rum leve

1 xícara (medidor) de açúcar refinado

1/2 xícara (medidor) de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó 32% cacau ou 1 colher (sopa) chocolate em pó 50% cacau

4 xícaras (medidor) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio

### COBERTURA:

Cobertura: 1/2 kg de chocolate fracionado ou chocolate puro (meio amargo)

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado cozida na panela de pressão por 20 minutos

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma batedeira, adicione o alimento glicosado ou o mel puro, o leite morno, a água morna, o cravo, a canela e o rum.

Bata para dissolver.

Em seguida, com a batedeira desligada, adicione o açúcar refinado, o açúcar mascavo e o chocolate em pó.

Bata para homogeneizar.

Após isso, adicione a farinha de trigo aos poucos, até a massa ficar homogênea (sem bater muito).

Desligue a batedeira, adicione o bicarbonato de sódio e mexa com a colher de pau.

Faça movimentos de baixo para cima, para que as bolhas da massa estourem.

Coloque a massa em uma jarra de plástico com bico dosador, para melhorar a dosagem nas formas de alumínio.

Preaqueça o forno em 180°C por, cerca de, 7 à 10 minutos (ou o tempo até você terminar de dosar todas as forminhas).

Coloque no forno e aguarde cerca de 15 à 20 minutos, a forma inferior (assa mais rápido).

Para ter certeza que o pão está assado, espete um palito, se sair seco, o pão está pronto.

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme um a um.

Cubra os pães com cobertura de chocolate.

#### COBERTURA:

Cobertura: Faça o derretimento de acordo com as instruções da embalagem do chocolate.

Após isso, banhe os pães de mel um a um e coloque sobre o papel manteiga.

#### RECHEIO:

Recheio: Espere, esfriar, corte-os ao meio e recheie com o doce de leite e pronto!

Se desejar, embale-os.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29218-pao-de-mel-tradicional-do-chef-guedes.html>