

PÃO DE MEL ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar mascavo
1 xícara de chocolate em pó
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de café de cravo em pó
6 colheres de sopa de mel
2 colheres de sopa de óleo de soja
2 xícaras de leite
1 colher de sopa de fermento químico
1 lata de doce de leite de 800 g
500 g de chocolate meio amargo para cobertura

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos, menos o fermento.
Coloque o leite, mel, óleo (aos poucos), mexendo sempre.
Coloque em forminhas untadas, se não tiver coloque em um tabuleiro.
Leve ao forno médio por 20 minutos ou até que estejam assados.
Desenforme, corte em quadrados se tiver assado no tabuleiro.
Corte ao meio e recheie com o doce de leite, reserve.
Derreta o chocolate, banhe o pão de mel e leve para secar em papel manteiga.
Coloque confeitos à gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33688-pao-de-mel-especial.html>