

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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