

PÃO-DE-MEL

INGREDIENTES

2 xícaras de leite

6 colheres de sopa de mel

2 colheres de sopa de óleo

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de chocolate em pó

2 xícaras de farinha

1 colher de chá de canela em pó

1 colher de chá de cravo em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Misture à mão todos os ingredientes até ficar bem homogêneo.

Coloque numa assadeira retangular, untada e enfarinhada, e leve assar em forno preaquecido à 180°C por 30 minutos.

Depois de assado, espere esfriar bem e corte em quadradinhos.

Recheie cada pedaço com doce de leite e banhe no chocolate meio-amargo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34637-pao-de-mel-2.html>