

PÃO-DE-MEL (DO CÉU)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de leite
1 xícara de chá de açúcar mascavo em pó
1 colher de chá de canela em pó
1/2 xícara de chá de mel
1 xícara de chá de chocolate em pó
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

COBERTURA:

Cobertura: 1 tablete de chocolate meio amargo (pode colocar amargo se preferir) 200 g
1 tablete de chocolate ao leite 200 g

RECHEIO:

Recheio: 1 pote de doce de leite de chocolate (pode ser só doce de leite comum, é opcional o sabor, que pode ser o tradicional doce de leite, pode ser brigadeiro, beijinho, sensação, ou algum de sua preferencia.)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture bem o leite com o açúcar mascavo, a canela, o cravo e o mel em uma vasilha.
Peneire por cima, o chocolate em pó, a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato.
Misture tudo muito bem até obter uma massa lisa e homogênea (por aproximadamente 10 minutos em velocidade alta se na batedeira, e por 15 se na mão).
Despeje em uma assadeira média, untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 45 minutos, ou até ficar totalmente assado.
Depois de pronto desenforme e com uma linha (ou fio dental sem sabor) de aproximadamente 30 centímetros parta o bolo ao meio.
Corte tudo em quadrados (ou no formato de sua preferência) e coloque o recheio em um dos lados.
Com o auxílio de um pincel culinário (pode ser usada a parte de baixo de uma colher no lugar) passe o chocolate derretido nas laterais e na parte superior de cada pedaço de bolo, deixando secar com a parte que não foi passado

chocolate para baixo.

Quando todos os pedaços já tiverem sido cobertos nas laterais e em cima, passe o chocolate na parte restante (aparte de baixo), e deixe secar por aproximadamente 5 minutos, e está pronto para comer.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta os 2 tabletes de chocolate em banho maria (ou no micro-ondas), e misture os dois de forma a ficar homogêneo. (Dica, se quiser dar aquele toque de mestre, coloque 1 colher de sopa de essência de baunilha na mistura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36457-pao-de-mel-do-ceu.html>