

PÃO DE MEL FABULOSO

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/4 de xícara de chocolate em pó (50%)
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (sopa) de margarina derretida
- 1 xícara (chá) de mel glicosado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Peneire os ingredientes secos, misture-os bem e reserve.

Misture bem os líquidos e adicione aos ingredientes secos.

Sempre mexendo com o auxílio de fuê, para dar leveza à massa.

Coloque em assadeira ou em forminhas individuais (próprias para pão de mel) untadas e enfarinhadas.

Leve para assar por aproximadamente 15 minutos.

Retire do forno em seguida, espere esfriar e recheie a gosto.

Utilize a cobertura top Harald fracionado para cobrir ou banhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36875-pao-de-mel-fabuloso.html>