

PÃO DE MEL DELICIOSO COM CALDA DE MINUTO

INGREDIENTES

PÃO DE MEL:

Pão de mel: 3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de mel

1 xícara de leite

1 colher (de sopa) de manteiga

1 colher (de chá) de bicarbonato

1 colher (de café) de canela em pó

1 colher (de café) de cravo em pó

1 xícara de açúcar

sumo de 1 limão

PARA A CALDA DE MINUTO:

Para a calda de minuto: 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de chocolate em pó

1/4 xícara de leite

1 colher (de sopa) de manteiga

1 colher (de café) de essência de baunilha

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

PÃO DE MEL:

Pão de mel: Bata tudo numa batedeira até ficar com a aparência regular.

Coloque em uma assadeira circular (de bolo, furadinha no meio) untada com manteiga e farinha.

Leve ao forno regular (médio).

Desenforme ainda morno e cubra com a calda de minuto.

O tempo no forno vai depender do forno de sua casa, variando de 40 a 60 minutos, recomendo usar o "velho truque" do palito para verificar se a massa está crua; ao sair limpo o palito, pode tirar do forno. Porém, é bom deixar o pão de mel no forno pelo menos uns 30 minutos antes de abri-lo, para evitar que sole.

CALDA DE MINUTO:

Calda de minuto: Misture tudo em uma panela, menos a baunilha. Vá mexendo sem parar até ferver. Quando começar a ferver, pare de mexer e deixe no fogo por mais um minuto (ou um pouco mais, mas não muito mais do que isso, para não queimar). Terminando o tempo, desligue o fogo e jogue a essência de baunilha, e imediatamente volte a mexer até que a calda comece a espessar. Jogue sobre o pão de mel com calma, mas sem demora, pois essa calda endurece bastante rápido (fica "marmorizada").

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39041-pao-de-mel-delicioso-com-calda-de-minuto.html>