

PÃO DE MEL DE TABULEIRO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras de chá de leite
1 e 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo
1 colher de chá de canela em pó
1/2 colher de chá de cravo em pó
1/2 xícara de chá de mel
1 xícara de chá de chocolate em pó (bem rasa)
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de Pó Royal
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
manteiga para untar e farinha de trigo para polvilhar a forma

COBERTURA:

Cobertura: 300 g de chocolate ao leite ralado como batata palha

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Misture bem o leite com o açúcar mascavo, a canela, o cravo e o mel. Peneire por cima o chocolate em pó e a farinha de trigo. Junte o fermento e o bicarbonato e misture muito bem até obter uma massa lisa. Despeje tudo numa assadeira média (23 x 35 cm) untada e farinhada e leve ao forno médio por 45 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Distribua sobre o pão de mel quente, assim que sair do forno. Espere que derreta ligeiramente e aí alise a cobertura com uma faca ou espátula. Espere o bolo esfriar por completo e corte-o em quadrados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39996-pao-de-mel-de-tabuleiro.html>