

PÃO DE MEL EUROPEU

INGREDIENTES

- 250 ml de mel
- 250 ml de água
- 1/4 de xícara de (chá) de erva doce
- 10 cravos da Índia
- 4 paus de canela
- 1 xícara de (chá) de açúcar refinado
- 1/2 xícara de (chá) de açúcar mascavo
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (peneirado)
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (peneirado)
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Faça um chá com a água, as especiarias e o açúcar, deixe esfriar.

Bata o mel, o chocolate e o açúcar mascavo, acrescente o chá frio e a farinha de trigo.

Por último adicione o bicarbonato de sódio dissolvido no leite morno.

Coloque em forminhas para pão de mel, untada e polvilhada com farinha de trigo.

Asse em forno preaquecido e bem quente.

Depois de frio recheie e banhe no chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40138-pao-de-mel-europeu.html>