

PÃO DE MEL CASEIRO DO MARCOS

INGREDIENTES

1 xícara de mel

1 xícara de chá de açúcar refinado

1/2 xícara de açúcar mascavo

5 colheres de sopa de chocolate em pó

1 xícara de chá bem forte feito com 1 colher de erva doce, cravo, canela e gengibre picado

3 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de bicarbonato de sódio

1 xícara de chá de leite

1 colher rasa de canela moída

1 colher de café de cravo moído

1 colher de gengibre em pó

1/2 colher rasa de noz-moscada ralada

1 colher rasa de nescafé

1 colher de rapadura de cana ralada

MODO DE PREPARO

Misture muito bem os quatro primeiros ingredientes.

Em seguida adicione o chá coado e bem quente.

Logo depois coloque a farinha aos poucos e o bicarbonato dissolvido no leite.

Misture bem e junte os demais ingredientes.

Coloque a massa em formas de pão de mel bem untadas e enfarinhadas e asse em forno a 200°C, por 20 a 25 minutos, deixe esfriar.

Desenforme e recheie os pãezinhos de mel com doce de leite ou brigadeiro, e deixe descansar.

Depois banhe os pães de mel no chocolate ao leite ou meio amargo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44248-pao-de-mel-caseiro-do-marcos.html>