

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 de pois 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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