PÃO DE MEL BRANCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de chocolate branco

1/2 lata de creme de leite (com soro)

1/2 lata de suco de maracujá

COBERTURA:

Cobertura:1,5 kg de chocolate branco (hidrogenado ou semi)

papel manteiga (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture bem os ingredientes da massa colocando por ultimo o fermento e o bicarbonato e coloque em forminhas untadas (ou em uma forma grande e corte em cubos depois). Leve ao forno médio preaquecido e deixe por 30 minutos, verifique se esta pronto furando-o com um palito.

Em uma tigela, misture bem os recheios, derreta o chocolate no micro-ondas em uma caçarola cortando-o em pedaços menores e colocando de 20 em 20 segundos, mexendo até derreter completamente.

Leve à geladeira por 1 hora.

Corte os pães de mel ao meio e recheie bem, reserve.

Banhe no chocolate derretido ou passe o chocolate recobrindo os pães de mel, deixe-os secar na geladeira por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44505-pao-de-mel-branco.html