

PÃO DE MEL DE CAMAFEU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara(chá) de leite (250ml)
2 xícaras (chá) de farinha peneirada
1/2 xícara (chá) chocolate em pó (dois frades)
1 xícara (chá) açúcar mascavo
2 colheres (chá) bicarbonato de sódio
1 colher (chá) cravo em pó
2 colheres (chá) canela em pó
1/2 xícara (chá) mel
1 colher (chá) fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado
350 g de nozes trituradas
2 colheres (sopa) manteiga

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 kg de cobertura fracionada

MODO DE PREPARO

PREPARO DA MASSA:

Preparo da massa: Leve o leite ao fogo até abrir fervura, desligue o fogo e reserve.
Em uma tigela grande, peneire os ingredientes: farinha, chocolate em pó, bicarbonato, cravo, canela, e o fermento. Misture bem e peneire o açúcar mascavo, dissolva se houver torrões.
Adicione o mel e o leite quente e misture muito bem com uma colher mesmo.
Coloque em forminhas de pão de mel untadas e enfarinhadas e coloque para assar em temperatura de 160°C nos primeiros 10 minutos, depois aumente para 180°C até espetar com um palito e sair limpo, mais ou menos 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até engrossar. Espere esfriar para rechear.

COBERTURA:

Cobertura: Pique a cobertura e leve ao micro-ondas até derreter.

Tire os pães de mel das forminhas, corte ao meio, recheie e banhe na cobertura derretida.

Coloque para secar em cima de papel manteiga.

Em dias muito quentes, é preciso colocar na geladeira para que a cobertura endureça.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44604-pao-de-mel-de-camafeu.html>