

PÃO DE MEL RECHEADO NO TAMANHO DE BOLO

INGREDIENTES

- 1 copo de mel natural
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- 50 g de margarina (cerca de 2 colheres de sopa)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio (colher rasa)
- 1 lata de doce de leite (pode comprar ou cozinhar o leite condensado na panela de pressão)
- 1 barra de chocolate para derreter e cobrir

Observação: o copo de requeijão funciona como copo americano

MODO DE PREPARO

Em um recipiente redondo (bacia) coloque o mel, o trigo, o leite, a margarina (se esta estiver em temperatura ambiente fica mais fácil para incorporá-la na mistura), o açúcar e a canela.

Acenda o forno para pré-aquecer. Mexa os ingredientes à mão com uma colher. Depois de bem misturados unte uma forma redonda com margarina e trigo.

Acrescente o bicarbonato de sódio na mistura (pode usar o famoso pó royal também) e mexa mais um pouco até incorporá-lo bem. Coloque a mistura na forma untada e coloque no forno.

Os primeiros 20 minutos dentro do forno deve ser em temperatura média, depois disso você deve abaixar para a temperatura baixa.

Espere mais uns 10 minutos e verifique se ainda está mole com um garfo ou palito. Fique atento para não deixar ele queimar porque assa bem rápido, quando não estiver mais grudando massa no garfo é porque está bom. A massa fica bem fofinha, pode dar a impressão de que está crua, mas é sua textura que é assim mesmo.

Desenforme a maça (espere uns 10 minutos) e recheie com o doce de leite. Você não precisa necessariamente recheiar com o doce de leite, recheie com o que quiser! Prestígio (leite condensado com coco), creme, brigadeiro etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44747-pao-de-mel-recheado-no-tamanho-de-bolo.html>