

PÃO DE MEL ALEMÃO

INGREDIENTES

- 1 copo tipo requeijão com água menos 1 dedo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/4 de xícara de erva-doce
- 10 cravos-da-índia
- 4 pedaços de canela em pau
- 1 copo tipo de requeijão de mel
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite morno
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Faça um chá com os quatro primeiros ingredientes e reserve.

Coloque na batedeira o mel açúcar mascavo e o chocolate em pó.

Bata até dissolver todo o açúcar.

Pegue o chá reservado e alterne com a farinha de trigo sem parar de bater.

Por último coloque o leite morno com o bicarbonato, dê uma pequena batida só para misturar a massa.

Deixe descansar no mínimo 2 horas, ou até o outro dia que ficará melhor para ser assado.

Ligue o forno.

Unte uma forma com manteiga e farinha e coloque a massa dentro.

Leve para assar mas tome cuidado pois assa muito rápido.

Se preferir faça em forminhas próprias para pão de mel.

Depois de assado recheie a seu gosto e banhe no chocolate derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46182-pao-de-mel-alemao.html>