

PÃO DE MEL SEM OVOS

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de mel
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
- ½ colher (chá) de canela em pó
- ½ colher (chá) de cravo moído
- Caldo de 1 limão grande
- 1 kg de chocolate fracionado
- 1 pote de doce de leite bem molinho (aviação ou moça)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o mel e o caldo de limão. Misture bem. Acrescente o açúcar, o leite, a manteiga e misture até que os ingredientes se integrem.

Coloque a canela e o cravo, misture, e acrescente o bicarbonato.

Leve para assar em forma untada e enfarinhada por 25 minutos em forno médio.

Quando estiver pronto, retire do forno e deixe esfriar.

Desenforme, corte ao meio e recheie com doce de leite.

Coloque por cima o chocolate derretido.

Caso prefira, pode cortar em porções individuais, como um pão de mel.

O segredo é misturar um por um não jogue tudo de vez, senão a massa vai ficar diferente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47219-pao-de-mel-sem-ovos.html>