PÃO DE MEL RECHEADO COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de açúcar mascavo

2 xícaras de água

4 ovos claras separadas

41/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de mel

1 xícara de leite

1 colher de chá de canela em pó

2 colheres de sobremesa de cravo-da-índia em pó

1 colher de chá de bicarbonato

5 colheres de chocolate em pó (amargo) não pode ser achocolatado

Chocolate (hidrogenado de boa qualidade) para banhar o pão de mel.

manteiga para untar as formas.

Doce de leite para o recheio

MODO DE PREPARO

Ferver o açúcar mascavo com a água por vinte minutos, deixe esfriar e coloque a farinha.

Em outro recipiente coloque o mel , o leite, as gemas, canela, chocolate e o cravo, misturar muito bem.

Adicionar estes à massa que já esta preparada (farinha e o açúcar mascavo já fervido com água).

Por fim colocar o bicarbonato e as claras em neve .

Deve ficar uma massa fofa, se você ver que ficou mais rala pode acrescentar um pouco mais de farinha.

Coloque em forminhas untadas somente com manteiga.

Levar ao forno pré aquecido ,ate que esteja assado deixe esfriar.

Corte ao meio e recheie com o doce de leite.

Derreta o chocolate no micro-ondas pelo tempo de quatro minutos na potência média (depende de cada micro-ondas).

Banhe o pão de mel um a um espere secar e embale .

Pode decorar com chocolate branco derretido (hidrogenado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48256-pao-de-mel-recheado-com-doce-de-leite.html