PÃO DE MEL DE CAFÉ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

1 xícara de café preparado forte e frio

1 kg de chocolate ao leite fracionado para banhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande coloque a farinha, o fermento, a canela, junte o açúcar aos poucos, acrescente o mel, o óleo, o café e o leite, misture tudo muito bem.

Se preferir use a batedeira, essa massa fica bem pesada.

Coloque a massa em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno médio por 35 minutos.

Enquanto assa a massa prepare o recheio.

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre, até que fique em ponto de brigadeiro, ou até que desgrude do fundo da panela.

Coloque em um prato e deixe esfriar, corte o pão de mel em quadrados medindo 3 dedos de comprimento e 3 dedos de largura.

Recheie e banhe no chocolate ao leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48968-pao-de-mel-de-cafe.html