

PÃO DE MEL COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 lata de leite condensado
A mesma medida de leite
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de cravo em pó
1 colher de chá de nescafé
1 xícara de chá de mel
1 xícara de chá de chocolate em pó
2 xícara de chá farinha de trigo
2 colheres de chá fermento
2 colheres de chá bicarbonato de sódio

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 2 barras de chocolate ao leite
Um pouco de leite condensado para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Antes de tudo, colocar uma lata de leite condensado, com água até passar da lata, em uma panela de pressão, por volta de 40 minutos após a panela começar a fazer "barulho". Retirar e colocar a lata em água corrente e só abrir quando estiver totalmente fria, o ponto certo é um doce de leite cremoso.

MASSA:

Massa: Em uma tigela colocar o leite condensado, leite, mel, canela, cravo, nescafé, misturar bem com uma colher ou com um fouet, depois acrescentar o trigo, o chocolate, fermento e o bicarbonato, misturar novamente até obter uma massa homogênea.

Colocar em uma forma redonda com um furo no meio, previamente untada com manteiga e trigo.

Levar ao forno a 180°C por cerca de 40 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Derreter as barras de chocolate em banho-maria.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de já assada desenformar a massa ainda morna e dividi-la em duas partes, recheá-la com o doce de leite já frio, fechar com a outra parte e cobri-la com o chocolate derretido, também morna para facilitar a hora de espalhar sobre o pão de mel.

Se preferir pode decorar um pouco mais com fios de leite condensado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54022-pao-de-mel-com-recheio-de-doce-de-leite.html>