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 quanto 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.

©2026 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