

PÃO DE MEL DA BIA

INGREDIENTES

- 1 xícara de mel
- 2 xícaras de leite
- 1 colher de café de cravo em pó
- 1 colher de café de canela em pó
- 4 xícaras de trigo peneirada
- 1 colher de pó de fermento em pó
- 6 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 barra de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o mel, o leite, a canela, o cravo, misture aqueça um pouco e espere esfriar.

Bata os ovos na batedeira até ficarem esbranquiçados, depois acrescente a mistura já fria aos poucos , depois adicione o trigo aos poucos delicadamente e por último o fermento.

Unte uma forma com manteiga e trigo ,ponha a massa e leve para assar por aproximadamente 30 minutos

Depois de pronto derreta o chocolate e banhe o seu pão de mel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54502-pao-de-mel-da-bia.html>