

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 se 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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