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