

# PÃO DE MEL

## INGREDIENTES

300 g farinha de trigo  
70 g de cacau em pó 33%  
70 g de açúcar mascavo  
10 g de canela em pó  
10 g de cravo da índia em pó  
10 g de noz-moscada  
10 g de bicarbonato de sódio  
90 ml de mel  
500 g de barra fracionada de chocolate meio amargo  
400 ml de leite morno  
1 lata de doce de leite  
margarina para untar forminhas

## MODO DE PREPARO

Peneire, junte e misture em uma tigela a farinha de trigo, o cacau em pó, o açúcar, canela, cravo, a noz

Após misturar, adicione o leite morno e o mel

Misture até obter uma massa homogênea, sem utilizar a batedeira

Despeje a massa nas forminhas já untadas

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos

Retire do forno e espere esfriar naturalmente; o pão de mel deve ter uma consistência fofinha e macia

Após esfriar, corte

Derreta a barra fracionada em banho

Banhe os pães de mel no chocolate e leve à geladeira por uns 3 minutos até que endureça

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11016-pao-de-mel.html>