BOLO PÃO DE MEL MOLHADINHO, MUITO FÁCIL DE FAZER E DELICIOSO!

INGREDIENTES

Para a massa:

250 gr de açúcar mascavo

200 ml de água

3 ovos

350 gr de farinha de trigo

10 unidades de cravo

02 colheres (café) rasas de canela em pó

02 colheres (café) rasas de gengibre em pó

01 colher (café) rasa de noz moscada

15 gramas de chocolate em pó

10 gramas de bicarbonato de sódio

16 gramas de fermento em pó

125 ml de leite

150 ml de mel

Para a cobertura:

1 kg de chocolate ao leite para cobertura

Para o recheio:

De doce de leite:

800 gramas de doce de leite

De brigadeiro:

2 latas de leite condensado

2 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Fazer uma calda mole com o açúcar mascavo, os cravos e a água em fogo baixo até dissolver o açúcar. Deixar esfriar.

Bater as claras em neve e reservar.

Bater a farinha de trigo, a canela, o gengibre, a noz moscada e o chocolate em pó juntamente com a calda já fria.

Adicionar o bicarbonato dissolvido no leite e o fermento em pó.

Acrescentar as gemas, o mel e por último as em neve.

Despejar em uma forma redonda com aro removível (25 cm) untada com manteiga e chocolate em pó. (Ao invés de untar, eu forrei com papel manteiga para forno)

Assar em forno à gás pré-aquecido à 180º por aproximadamente 40 minutos. (Joguei uma massa for a porque tentei assar no forno elétrico e não deu certo).

Retirar do forno e deixar esfriar.

Finalização:

Fazer o brigadeiro colocando todos os ingredientes em uma panela até começar a desgrudar do fundo. Reservar.

Cortar o bolo em 3 partes.

Rechear a primeira com o brigadeiro e a segunda com doce de leite.

Derreter o chocolate ao leite. (Eu derreti no microondas. Coloque de 1 em 1 minuto e vá mexendo senão queima de uma vez).

Cobrir com o chocolate derretido e colocar na geladeira para endurecer.

Quando estiver duro você vai perceber que ficarão umas aparas. Corte com a ponta de uma faca e logo em seguida passe uma faca quente para acertar.

Para servir deixe ele fora da geladeira ou corte com faca quente. O chocolate de cima é puro e portanto fica duro, podendo quebrar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13854-bolo-pao-de-mel-molhadinho-muito-facil-de-fazer-e-delicioso.html