

PÃO DE MEL DE LIQUIDIFICADOR FACINHO DE FAZER E SEM TRABALHO! FICA DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

400 ml leite

1/2 xícara (chá) de mel

1 colher (sopa) de cravo em pó

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (sopa) de bicarbonato

1 colher (sopa) de fermento

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador.

Coloque em forminhas untadas e leve ao forno (180 °C) por, aproximadamente, 25 a 30 minutos.

Espere esfriar e recheie com sabor de sua preferência.

Banke em chocolate de cobertura e aguarde secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15391-pao-de-mel-de-liquidificador-facinho-de-fazer-e-sem-trabalho-fica-delicioso.html>