PÃO DE MEL DA MILY

INGREDIENTES

1 xícara de (chá) de leite e 4 ovos

1 xícara (chá) de glicose de milho

1/2 kg de farinha de trigo e 1/2 kg de açúcar mascavo

1/2 colher (sopa) de especiarias: cravo 3g, canela 2g, noz-moscada 2g

Doce de leite para rechear (1 lata de leite condensado cozida na pressão por 40 minutos)

Gotinhas de chocolate ao leite para banhar

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar mascavo e o leite

Leve ao fogo até o açúcar mascavo dissolver

Passe numa peneira de malha fina

Na batedeira coloque os demais ingredientes

Bata e vai acrescentando a mistura de açúcar mascavo e leite

Bata somente até misturar todos os ingredientes e a massa ficar homogênea

Distribua em forminhas para pão de mel untada

Recheie com doce de leite

Banhe os pães de mel no chocolate derretido (derreter chocolate conforme orientação do fabricante)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/4490-pao-de-mel-da-mily.html