

PÃO DE MEL PARA CASAMENTO

INGREDIENTES

460 g de farinha de trigo ou 4 xícaras de farinha peneirada

300 ml de água

250 g de açúcar mascavo ou 1 e 1/2 xícara

3 ovos médios

100 g de mel ou 3/4 de xícara ou glicomel

15 g de fermento para bolo ou 1 colher (sopa)

150 ml de óleo ou meia xícara

70 g de chocolate em pó 50% cacau ou 1 xícara

4 g de canela em pó ou 1 colher (sopa)

2 g de cravo em pó ou 1 colher (de chá)

1 g de noz moscada ou 1 colher (café)

Recheio: 900 g de doce de leite

Cobertura: 1,8 kg de chocolate fracionado.

RECHEIO

900 g de doce de leite

Cobertura: 1,8 kg de chocolate fracionado.

MODO DE PREPARO

Unte todas as forminhas de 5cm de diâmetro com margarina e farinha de trigo ou cacau em pó (opcional)

Em uma vasilha, acrescente ovos e o açúcar mascavo e mexa bem

Depois acrescentar a água, óleo e o mel, mexa bem

Em seguida, acrescente todos os ingredientes secos

Bata na mão com a espátula ou batedor fuê até formar uma massa homogênea

Acrescente o fermento em pó e mexa levemente até estar totalmente misturado com a massa

Colocar nas forminhas até a metade da forma ou 25 gr de massa

Coloque para assar em forno 180° graus, por cerca de 25 a 30 minutos

Ficar de olho, pois cada forno tem seu tempo

Espete com um palito

Tire do forno e espere esfriar para começar a desmoldar os bolinhos

Cubra com chocolate fracionado, derretido no banho maria ou a cada 30 segundos no microondas, sempre

mechendo para não queimar

Coloque os pães de mel no papel manteiga para secar

Caso seja um dia muito quente, coloque no freezer por 2 minutinhos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5105-pao-de-mel-para-casamento.html>