

PÃO DE MEL COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de trigo
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 1 copo de leite
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 barra de chocolate meio amargo, que seja temperado (500 g)
- 1 pote de doce de leite

MODO DE PREPARO

Peneire os ingredientes secos em um recipiente de sua preferência

Misture até a massa ficar homogênea (sem batedeira)

Preaqueça o forno 20 minutos a 180° C

Deixe esfriar e recheie ele com o doce de leite

Deixe o chocolate derreter em banho

Mergulhe o pão de mel no chocolate até ele ficar todo coberto

Coloque o papel

Deixe eles descansando até o chocolate endurecer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3296-pao-de-mel-com-chocolate.html>