

Pão de Mel



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (450g)
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (200g)
- 1 xícara (chá) de mel (320g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 1 colher (sopa) de margarina (25g)
- 1 colher (chá) de cravo em pó (10g)
- 1 colher (chá) de canela em pó (10g)
- 1 colher (chá) de noz moscada moída (10g)
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio (15g)
- ½ colher (sopa) de fermento em pó (10g)
- Chocolate para a cobertura

Modo de Preparo

Peneirar a farinha com o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** e misturar bem.



www.altoalegre.com.br

Pão de Mel

Acrescentar o mel, o leite e a margarina, misturando novamente. Por último, colocar o cravo, a canela, a noz moscada, o bicarbonato e o fermento, mexer, colocar em assadeira (40x30cm) untada e forrada com papel manteiga. Assar em forno moderado (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Depois de assado, cortar em quadradinhos e passar no chocolate derretido.

Para derreter o chocolate, coloca-lo em banho maria ou levá-lo ao microondas por aproximadamente 2 minutos.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 3 horas

Rendimento: 50 mini pães de mel



www.altoalegre.com.br