



# RECEITAS DA FIA

## Bolo de Pão de Mel

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-pao-de-mel](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-pao-de-mel)

Descubra o conforto em cada mordida com essa receita irresistível de Bolo de Pão de Mel! Uma fusão irresistível de especiarias e mel, perfeita para adoçar seus momentos especiais com a família e amigos!

Bolo de Pão de Mel unknown

 60 min

 8 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 3 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de [mel](#)
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) ou [margarina](#)
- 2 colheres (sopa) de [cacau em pó](#) (ou chocolate em pó)
- 1 colher (café) de [canela em pó](#)
- 1 colher (café) de [cravo em pó](#)
- 1 colher (café) de [bicarbonato de sódio](#)
- Suco de um limão (médio)

#### COBERTURA

- 300 g de [chocolate meio amargo](#)
- ½ xícara (chá) de [creme de leite](#)

## Modo de Preparo

### MASSA

1. Em uma batedeira misture a farinha, o açúcar, o mel, o leite, a manteiga, o cacau, a canela, o cravo, o bicarbonato e o suco de limão.
2. E bata até obter uma massa homogênea.
3. Despeje a massa em uma assadeira untada com margarina e forrada com papel manteiga.
4. Asse o bolo em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 45 minutos.
5. Retire o bolo do forno e reserve.

### COBERTURA

1. Em banho maria derreta o chocolate meio amargo, misture o creme de leite e misture bem até que vire um ganache cremoso.
2. Desenforme o bolo e espalhe o ganache por cima, se preferir corte no meio e recheie o pão de mel com doce de leite.
3. Agora é só saborear essa delícia com sua família e amigos!