



RECEITAS DA FIA

Pão de Mel com Chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-mel-com-chocolate

Aprenda a fazer essa sobremesa irresistível, fica uma delícia!!

Pão de Mel com Chocolate



Ingredientes

- 2 xícaras de chá de [leite em pó](#)
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de [açúcar mascavo](#)
- 1 colher de chá de [canela em pó](#)
- ½ colher de chá de [cravo em pó](#)
- 2 xícaras de chá de [mel](#)
- 1 xícara de chá de [cacau 50% em pó](#)
- 2 xícaras de chá de [farinha de trigo](#)
- 2 colheres de chá de [fermento em pó](#)
- 1 colher de chá de [bicarbonato de sódio](#)
- 500 gramas de [chocolate](#) em barra meio amargo
- 200ml de [creme de leite](#)
- 1 fio de [Azeite](#)
- [Papel manteiga](#)

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a (180c) por 5 minutos.
2. Em um recipiente, misture o leite em pó, o açúcar mascavo, a canela, o cravo e o mel. Junte a água e misture bem.
3. Em outro recipiente, peneire a farinha de trigo e o cacau em pó. Junte essa mistura na mistura de mel.
4. Adicione o fermento e o bicarbonato e misture até virar uma massa lisa e homogênea.
5. Em uma assadeira, coloque um fio de azeite para grudar o papel manteiga.
6. Despeje essa massa na assadeira.
7. Leve ao forno para assar por cerca de 40 a 45 minutos.
8. Após esse tempo, faça o teste do palito e, se estiver assado, retire do forno e deixe esfriar por 20 minutos. Reserve.

Cobertura

1. Em banho-maria, derreta a barra de chocolate e acrescente o creme de leite.
2. Mexa vigorosamente por 5 minutos.
3. Pique o pão de mel e decore com a cobertura.
4. Sirva em seguida.