



Pão de mel



Massa:

- 1 Xícara (de chá) de leite morno (250 ml)
- 1 Xícara (de chá) de mel (300g)
- 1 Xícara (de chá) de açúcar (170g)
- 1 Xícara (de chá) de chá de cravo e canela (250ml)
- ½ Xícara (de chá) de açúcar mascavo (60g)
- 4 Xícaras (de chá) de farinha de trigo (500g)
- 1 Colher (de sopa) de bicarbonato (10g)
- 3 Colheres (de sopa) de chocolate em pó (15g)



Preparo:



1-) Em uma bacia colocar todos os secos como: açúcar, açúcar mascavo, chocolate, farinha, bicarbonato e misturar bem.

2-) Acrescentar aos secos o chá, o leite e o mel misturando tudo muito bem.

3-) Untar e enfarinhar as formas individuais (6 cm de diâmetro), despejar a massa levando ao forno pré-aquecido em 180°C por 25 minutos.

Rendimento: 30 unidades

Validade do pão recheado: 10 dias.

Validade estendida: 20 dias se for recheado com recheios industrializados.

Validade da massa: 30 dias.

Nota: Congelamento: congelar a massa embrulhada em plástico filme e saco plástico devidamente fechado e sem ar por até 3 meses.

Recheio tradicional:

1 Lata de doce de leite (395g)

Chá de cravo e canela:

250 ml água

1 canela em pau

3 cravos da índia

Preparo:

Em uma caneca colocar água com o restante dos ingredientes e levar ao fogo. Assim que abrir fervura desligue e utilize em seguida.

Nota: caso queira fazer maior quantidade é só dobrar a receita. A validade desse chá na geladeira é de 5 dias.

Cobertura:

1 quilo de cobertura fracionada sabor chocolate

Preparo:

Picar e derreter em banho maria ou micro-ondas em potência média de 1 em 1 minuto a cobertura fracionada, e banhar os pães de mel já recheado.

Montagem:



1-) Com uma faca de serra cortar o pão ao meio

2-) Rechear

3-) Banhar com ajuda de um garfo próprio para banho de doces e repousar em folha de papel manteiga ou tapete de silicone.