

Pão de mel

POR CHEF LETÍCIA LIMA

Você vai precisar de:

Massa

300 g de farinha de trigo
15 g de chocolate em pó 50%
40 g de açúcar mascavo
10 g de manteiga amolecida
5 g de cravo em pó
5 g de canela em pó
200 g de leite condensado
300 ml de leite integral
85 g de mel
7 g de bicarbonato de sódio
7 g de fermento em pó

Como preparar:

1-Misture o leite, o mel, o leite condensado e a manteiga.
2- Acrescente os secos já previamente misturados, mexendo até se tornar uma massa lisa.
3- Asse em forno pré-aquecido até dourar.

@chefleticialima



Pão de mel

POR CHEF LETÍCIA LIMA

Você vai precisar de:

Recheio:
220 g de Nutella

Cobertura:
400 g de chocolate ao leite (já temperado)

Como preparar:

1- Corte o pão de mel ao meio e recheie com 18 g de Nutella. Refrigere até firmar.

2- Banhe no chocolate ao leite, conforme demonstração.

3- Embale.

@chefleticialima