


Pão de Mel fácil

24 unidades



Fácil de preparar

 up to 35 Min.

Ingredientes:

Ingredientes:

- 1 ½ xícaras chá de Açúcar mascavo
- ½ xícara chá de Leite
- 3 unidades de Ovos
- 1 colher sopa de Aroma Pão de Mel Dr. Oetker
- 2 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 colher chá de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
- 2 colheres chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Doce de Leite
- 500 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker

Modo de Preparo:

Na tigela da batedeira, coloque o açúcar mascavo e o leite, misture e deixe hidratar por cerca de 2 minutos. Acrescente os ovos, o Aroma de Pão de Mel **Dr. Oetker** e bata em velocidade baixa até obter uma massa homogênea. Junte a farinha de trigo e o Chocolate em Pó 70% **Dr. Oetker** e bata por 1 minuto. Acrescente o Fermento Químico em Pó **Dr. Oetker** e misture com uma colher. Despeje em uma forma (20x33 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno preaquecido, a 200°C, por cerca de 30 minutos. Espere esfriar, corte em quadrados e recheie com doce de leite. Pique a Cobertura sabor Chocolate ao leite **Dr. Oetker** e derreta conforme as instruções da embalagem. Banhe os pedaços de pão de mel, escorra o excesso de cobertura e deixe-os secar.