

# Pão de Mel Florido

6 unidades



Requer prática

up to 40 Min.



## 1 Massa:

Dilua o café no leite levemente amornado, adicione o mel, o cravo e a noz moscada e coloque no recipiente da batedeira, a partir dessa mistura, repare o Bolo Chocolate Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. Coloque na forma de 20x30cm, untada e enfarinhada. Leve para assar, em forno preaquecido a 160°C, por 30-35 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e desenforme morno.

## Ingredientes:

### Massa:

1 sachê de Bolo sabor Chocolate Dr. Oetker  
3 unidades de Ovos  
150 ml Leite ( $\frac{3}{4}$  xícara chá)  
5 colheres sopa de Margarina (100g) em temperatura ambiente  
1 colher sopa de Mel  
1 colher sopa de café solúvel (ou  $\frac{1}{2}$  xícara (café) de café coado bem forte)  
 $\frac{1}{2}$  colher café de noz moscada (ralada)  
1 colher café de cravo da Índia (moído)

### Recheio e Cobertura:

500 g Doce de Leite  
1 caixa de Creme de Leite (200ml)  
400 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker

### Decoração:

1 pacote de Confeitos Coração Dr. Oetker

### Calda:

$\frac{1}{2}$  xícara chá de Leite  
2 colheres sopa de Açúcar

## 2 Montagem:

Nivele o bolo, cortando com uma faca de serra, para que fique reto no topo e faça as aparas necessárias, retirando as partes muito assadas das laterais. Corte o bolo ao meio, no sentido da largura. **Calda:** Misture 1/2 xícara de leite com 2 colheres (sopa) de açúcar. Umedeça a parte de baixo com a calda e espalhe o doce de leite, sobreponha com a outra parte de cima unindo as pontas, como se fosse um sanduíche. Atenção deixe o fundo do bolo que estava em contato com a assadeira para cima, isso facilitará o banho de chocolate. Corte em 6 partes iguais e coloque sobre uma grelha. Derreta a Cobertura sabor chocolate ao leite **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem, com cuidado para não queimar. Olhe e mexa a cada 30 segundos, repetindo, se necessário, até ficar homogêneo. Banhe cada pão de mel com o auxílio de dois garfos e deixe escorrer sobre uma grade. Assim que começarem a secar, retire com uma espátula e coloque sobre papel alumínio até secar. Assim que a cobertura começar a secar, faça as florezinhas com os Confeitos Coração Dr. Oetker ou depois de seco, pingue gotinhas de cobertura com um palito, para grudar as florzinhas sobre o pão de mel.

### Tip from the Test Kitchen

- Caso prefira o pão de mel mais fino, corte o bolo inteiro ao meio e recheie como se fosse um bolo de aniversário ou use uma forma maior para assar.