

## PÃO DE MEL

**Ingredientes (massa):** 1 ovo, 125 ml de leite, ½ xícara (chá) de mel, 2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, ½ xícara (chá) de açúcar, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio, 1 colher (chá) de canela em pó, ½ colher (chá) de noz moscada, 1 pitada de sal.

**Modo de preparo:** Numa vasilha, misturar a farinha, o chocolate, o fermento e as especiarias (canela e noz moscada) e reservar. Bater o ovo com o fuê, acrescentar o açúcar e continuar batendo. Adicionar o mel, o leite e a manteiga. Juntar na mistura de farinha e colocar em forminhas próprias até a metade. Levar para assar em forno preaquecido, por cerca de 20 minutos.

### Recheio

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (café) de pasta de café Blend.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e a manteiga e mexer até soltar do fundo da panela. Adicionara pasta e deixar esfriar. Recheiar os pães de mel e cobrir com chocolate meio amargo.

### Cobertura

400g de chocolate meio amargo, forminhas de silicone.