

MASSA PARA PÃO DE MEL

INGREDIENTES – 2 XÍCARAS DE CHÁ DE AÇÚCAR MASCAVO, 4 OVOS, 1 XÍCARA DE CHÁ DE MEL, 2 XÍCARAS DE CHÁ DE LEITE, 1 XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO, 1 COLHER DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ 32%, 4 XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO, 1 COLHER DE SOPA DE TEMPERO PARA PÃO DE MEL, 1 COLHER DE SOPA DE BICARBONATO DE SÓDIO.

PREPARO – BATER O AÇÚCAR COM AS GEMAS E O MEL, ATÉ CLAREAR. JUNTAR O LEITE, O ÓLEO E O CHOCOLATE EM PÓ. BATER MAIS UM POUCO PARA MISTURAR BEM. ACRESCENTAR O TEMPERO E A FARINHA DE TRIGO. POR ÚLTIMO, AGREGAR AS CLARAS EM NEVE E O BICARBONATO DE SÓDIO. COLOCAR EM FORMINHAS PARA PÃO DE MEL, UNTADAS E POLVILHADAS E ASSAR EM FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180°, CERCA DE 10 MINUTOS.

GANACHE DE ESPECIARIAS

INGREDIENTES – 400 G. DE COBERTURA PREMIUM MEIO AMARGA, 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE. 1 COLHER DE SOPA DE ESPECIARIAS (CRAVO EM PÓ, CANELA EM PÓ, ERVA DOCE EM PÓ).

PREPARO – DERRETER A COBERTURA E JUNTAR OS OUTROS INGREDIENTES, MISTURANDO BEM. RESERVAR ATÉ OBTER O PONTO DE RECHEIO.

CHANTININHO DE CAFÉ – 400 ML DE CHANTILLY GELADO, 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE NINHO, 1 COLHER DE SOPA DE CAFÉ SOLÚVEL, 150 G. DE LEITE CONDENSADO.

PREPARO – BATER O CHANTILLY COM O LEITE NINHO E O CAFÉ, ATÉ FICAR BEM FIRME. DEPOIS, SEM BATEDEIRA, VÁ ACRESCENTANDO O LEITE CONDENSADO AOS POUCOS ATÉ HIDRATAR E AMACIAR O CHANTILLY.

SUGESTÃO DE VENDA

TORTA PÃO DE MEL – ARO 20 CM – 55.00

PÃO DE MEL NO POTE – 12.00 - 250 G.

INSTAGRAM: Paula.valeriag