

TORTA PÃO DE MEL

Ingredientes (massa): 01 xícara (chá) de açúcar (mascavo ou refinado), ½ (chá) de mel, ½ xícara (chá) de leite (ferver o leite com 1 colher (café) de canela em pó, ½ colher (café) de noz-moscada, 1 colher (café) de cravo da índia) , 2 ovos, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara (chá) de óleo, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento.

Modo de preparo: Numa tigela, misturar a farinha, o chocolate, o açúcar e reservar. Bater os ovos com o leite, o mel e o óleo. Adicionar à mistura de farinha e mexer bem. Colocar na forma untada e assar por cerca de 30 minutos. Rechear com doce de leite e cobrir com Ganache..

Cobertura (Ganache): 300g de chocolate meio amargo ou ao leite, ½ caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e acrescentar o creme de leite. Decorar com chocolate.

