

Rendimento: 50 mini pães de mel



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de mel
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de noz moscada moída
- 1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- 500 g de chocolate para cobertura

Modo de Preparo

Peneirar a farinha com o **Açúcar Cristal Alto Alegre** misturar bem. Acrescentar o mel, o leite e a margarina, misturando novamente. Por último, colocar o cravo, a canela, a noz moscada, o bicarbonato, o fermento e mexer. Colocar em assadeira (40x30cm) untada e forrada com papel manteiga e assar em forno moderado (180°C) por aproximadamente 40 minutos. Depois de assado, cortar em quadradinhos e passar no chocolate derretido. Para derreter o chocolate, colocá-lo em banho-maria ou levá-lo ao micro-ondas por aproximadamente 2 minutos.

Tempo de preparo: 3 horas.