

## Pão de mel

por Receitas e Mais

---

### Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo;
- 1/3 xícara (chá) de mel;
- 1 pitada de sal;
- 2 1/2 de colheres (sopa) de manteiga ou margarina;
- 1 ovo;
- 1 colher (chá) de canela em pó;
- 1 pitada de cravo em pó;
- 1 pitada de gengibre em pó ou 1 colher (chá) de gengibre ralado;
- 1 pitada de nos moscada em pó;
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio.

### Modo de preparo:

Bater o açúcar mascavo com a manteiga até obter um creme fofo. Acrescentar o mel e o ovo e misturar. Juntar o restante dos ingredientes e misturar bem. Cobrir a massa com um plástico e deixar descansar por 30 minutos. Com o auxílio de um rolo, abrir a massa até cerca de 1/2 cm de espessura e cortar o formato de sua preferência. Colocar em assadeira previamente untada e enfarinhada. Assar em forno pré-aquecido a 180°, por aproximadamente 20 a 25 minutos. Retirar do forno, deixar esfriar e decorar a gosto.

Fonte: Orquídea Farinhas e Massas.