



# Pão de Mel

## INGREDIENTES

- 50g de manteiga
- 250g de mel
- 250g de leite condensado
- 1 Colher de chá de **Mix para Pão de Mel Cípria**
- 3 Ovos inteiros
- 80g de chocolate ao leite e/ou meio amargo (*de sua preferência*)
- 200g de farinha de trigo
- 2 Colheres de café de fermento químico

## MODO DE PREPARO

Ferver o mel, a manteiga, o leite e o mix para Pão de Mel.

Bater os ovos inteiros na batedeira ou a mão, colocar a mistura quente nos ovos e misturar a farinha e o fermento. Não cresce muito.

Cobrir com chocolate derretido.