



Ingredientes:

200 ml mel

3 colheres sopa manteiga sem sal

1 xícara chá de açúcar mascavo

1 colher chá de cravo moído (pó)

2 colheres chá de canela em pó

1 ½ colher chá gengibre em pó

½ colher chá noz moscada em pó

1 ½ colher sobremesa de bicarbonato de sódio

1 colher chá de fermento químico em pó

2 ½ colheres sopa de cacau em pó Harald

2 colheres sopa de chocolate em pó Harald

600 ml de leite (separar 50 ml de leite para dissolver o bicarbonato e o fermento)

550g de farinha de trigo

Cobertura:

Doce de leite – 400g

500g chocolate fracionado Top Harald meio amargo ou ao leite

Modo de Preparo:

Colocar o leite para aquecer. Desligar. Com o leite quente, colocar as especiarias (cravo, canela, gengibre, nos moscada) manteiga e o mel. Em uma vasilha, adicionar a farinha de trigo, açúcar mascavo, chocolate em pó, o cacau, o fermento e por ultimo o bicarbonato. (colocar esses dois últimos dissolvidos com um pouco de leite quente – 50 ml). Misturar todos os ingredientes com um fê delicadamente.

Colocar a massa em uma assadeira grande com papel manteiga e chocolate em pó ou colocar a massa em forminhas próprias para pão de mel até a metade, untadas. Assar em forno pré aquecido a 200° C por uns 20 minutos.

Recheiar com o recheio de trufa com banhar na cobertura de chocolate top fracionado Harald.