



ESCOLA E. B. 2,3/S Dr. DANIEL DE MATOS

“Our forests, our future”

Matemática



## Pão de mel recheado

Ingredientes (para 4 alunos):

- 400 ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 chávenas de mel
- 2 colher de sopa de canela
- 2 colher de chá de cravo em pó
- 2 colher de café de noz moscada
- 2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 2 colher de sopa de fermento em pó
- 6 chávenas de farinha de trigo

Ingredientes (para 16 alunos):

- 1600 ml de leite
- 4 lata de leite condensado
- 2 chávenas de mel
- 4 colher de sopa de canela
- 4 colher de chá de cravo em pó
- 4 colher de café de noz moscada
- 4 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 4 colher de sopa de fermento em pó
- 12 chávenas de farinha de trigo



Bata todos os ingredientes e junte a farinha aos poucos. Coloque em formas próprias para pão de mel, unte-as e enfarinhe-as. Coloque a massa sem deixar passar da metade da forma, porque cresce bem. Depois de passado uns 20/30 minutos, espere arrefecer, corte ao meio e recheie a seu gosto.

Finalmente, banhe em chocolate meio amargo para que não fique muito doce.