

| Nome | Pao de Mel | | | 15 | |
|--|--------------------|--------------------|-----------------|-------------------|----------------------------|
| Tempo de preparo | 01:00 | Custos | | Quantidades | |
| Ingredientes | Unidade | Preço Unitário | Total | FC | Peso bruto (kg) |
| Salgazin | 2 xicaras | | R\$ - | #DIV/0! | 0 |
| Chocolate em po | 1 Xicara | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Acucar mascavo | 1 xicara | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Leite | 2 xicaras | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Oleo | 2 colheres de sopa | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Mel | 6 colheres de sopa | | R\$ - | #DIV/0! | |
| canela | 1 colher de sopa | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Cravo em po | 1/2 colher de sopa | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Fermento | 1 colher de sopa | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Recheio | | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Doce de Leite | 2 xicaras | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Cobertura | | | R\$ - | #DIV/0! | |
| chocolate em barra | 600 g | | R\$ - | #DIV/0! | |
| Utensilios e Equipamentos | | Custo Total | R\$ 0,00 | Total (kg) | |
| 1 tigela, 1 forma, 1 fue, 15 formas para pao de mel de 6 cm | | | | | Rendimento (kg) |
| | | | | | Peso da Porção (kg) |
| | | | | | Preço/kg |
| Modo de preparo | | | | | Preço da Porção |
| Misturar na tucela o Salgazin, o chocolate em po, o acucar mascavo, o leite, o oleo, o mel, canela, cravo e fermento | | | | | |
| mexer ate formar uma massa uniforme | | | | | |
| untar as formas de pao de mel | | | | | |
| preencher as formas com a massa | | | | | |
| levar ao forno a 180 graus por 20 min | | | | | |
| deixar esfriar | | | | | |
| Cortar ao meio | | | | | |
| recheiar com doce de leite | | | | | |
| cobrir com chocolate em barra derretido | | | | | |
| esperar secar | | | | | |
| Observações | | | | | |

Tempo de preparo: 40 min

Tempo no forno: 20 min

Tempo total: 1:00 h

30

Peso Líquido (kg)

0

#REF!

#REF!

#REF!

#REF!

| |
|--|
| |
| |
| |
| |