PÃO DE LEITE PARA POUCAS PESSOAS

INGREDIENTES

300ml de leite morno

1 colher (sobremesa) de fermento biológico seco

1 1/2 de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de sal

1 1/2 xícara de margarina ou manteiga derretida em temperatura ambiente

1 gema para pincelar

óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Misture o leite, fermento e açúcar.

Deixe descansar em um lugar coberto e abafado (coloque dentro de um saco plástico e amarre).

Peneire a farinha de trigo com o sal.

Apos uns 10 minutos, misture a margarina e o leite com o fermento.

Adicione a farinha de trigo aos poucos.

Sove bem a massa até que fique lisa.

Deixe ela descansar por aproximadamente 30 minutos (depende a temperatura do clima).

Apos a massa crescer, corte nos tamanhos desejados ou em 1 único tamanho.

Sove novamente a massa.

Apos modelar, coloque para descansar em uma forma untada com óleo.

Abafe a massa novamente.

Após crescer novamente, pincele com a gema.

Leve para assar em um forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Tire quando a massa estiver bem corada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14961-pao-de-leite-para-poucas-pessoas.html