

PÃO DE LEITE SABOROSO

INGREDIENTES

3 tabletes de fermento biológico fresco (45 g)

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 litro de leite morno

3 colheres (sopa) de manteiga

4 gemas

2 colheres (chá) de sal

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture os tabletes de fermento com as 2 colheres de açúcar.

Acrescente 250 ml de leite morno e misture bem.

Deixe a mistura levedar por uns 15 minutos.

Depois acrescente o restante do leite morno (250 ml), a manteiga, três gemas, o sal e a farinha de trigo.

Acrescente a farinha aos poucos até a massa dar ponto e não grudar nas mãos.

Deixe crescer em local abrigado e aquecido até dobrar de volume.

Faça bolas e abra em forma de retângulo e enrole a massa.

Pincele com gema de ovo.

Deixe crescer por uns 20 minutos.

Leve ao forno preaquecido a 180º C.

Deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/16334-pao-de-leite-saboroso.html>