PÃO DE LETÍCIA

INGREDIENTES

4 ovos

1 lata ou caixinha de leite condensado

A mesma medida de água morna (se usar a lata, a mesma medida da lata; se usar a caixinha, a mesma da caixinha)

1 pitada de sal

1 lata de óleo (o mesmo procedimento da água: se usar a lata de leite moça, a mesma medida da lata; e se usar caixinha, mesma medida da caixinha)

80 g de fermento fresco

1 e 1/2 de farinha de trigo, aproximadamente (farinha de trigo sem fermento)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado, os ovos, o sal e o óleo.

Enquanto bate, dissolva o fermento na água morna (já dissolvo o fermento na vasilha que usarei para mexer o pão).

Coloque o creme batido na vasilha que dissolveu o fermento e vá adicionando a farinha até desgrudar da vasilha.

Retire da vasilha e sove bem, acrescentando farinha aos poucos para não grudar.

Quanto mais sovar, melhor fica a consistência, pois o ponto dele para enrolar é quanto a massa estiver lisa e não grudando mais.

Enrole do tamanho que desejar, isso vai de acordo com a sua preferência.

Enquanto enrola, coloque uma bolinha em um copo com água, e assim que ela subir, já pode ir colocando no forno para assar.

Asse em forno preaquecido a 180º C, e quando estiver corado, retire do forno (se gostar dele mais moreninho, deixe por mais alguns minutos).

Para quem gosta, faça uma calda de açúcar, mas não muito consistente, pois ela tem que ficar bem rala.

Em seguida, passe no pão para ele ficar sem aquela casquinha (opcional).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16767-pao-de-leticia.html