

PÃO CASEIRO COM LEITE CONDENSADO NA MASSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite integral (mesma medida da lata de leite condensado)
- 1 lata de óleo (mesma medida da lata de leite condensado)
- 4 vos
- 60 g de fermento fresco
- 1 e ½ mais ou menos de trigo (até dar o ponto)
- 1 ovo para passar em cima do pão antes de ir para o forno

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado, o óleo, os ovos, o leite integral (o leite precisa estar morno) e o fermento, bata por aproximadamente 5 minutos ou até dissolver todo o fermento.

Adicione em uma bacia os ingredientes batidos no liquidificador, vá acrescentando o trigo aos poucos até desgrudar das mãos e ficar uma massa lisinha.

Sove em uma superfície.

Depois de sovar a massa, coloque na bacia de novo e deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de volume.

Depois que a massa crescer por 1 hora, modele do jeito que você quiser (pode ser feita como trança).

Depois de modelado e já na forma que vai para o forno, deixe crescer por mais 1 hora.

Preaqueça o forno por 30 minutos em temperatura máxima.

Abaixe o forno para 200° C, passe um ovo batido por cima dos pães para deixá-los dourados e coloque os pães para assar.

Deixe assar até ficar dourado (aproximadamente 30 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17597-pao-caseiro-com-leite-condensado-na-massa.html>