

PÃO FÁCIL DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de leite

1/2 xícara de açúcar

coco ralado ou açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o trigo numa vasilha grande e reserve (não coloque o pacote de trigo todo de vez, deixe uns quatro dedos para ir adicionando aos poucos).

Bata todos os outros ingrediente no liquidificador, exceto a gema de pincelar, até ficar tudo bem misturado.

Misture a batida com o trigo e mexa até desgrudar das mãos (vá adicionando mais trigo conforme necessidade).

Cubra com papel filme e deixe descansando até a massa dobrar de tamanho (eu gosto de fazer bem cedinho, tipo umas 6:30 da manhã e deixar descansando no sol, ela cresce muito rápido no sol).

Faça os pães no formato desejado (eu divido a massa em 4 e faço quatro pães trançados).

Deixe descansar até crescer mais (novamente coloco no sol, para andar mais rápido).

Pincele a gema e coloque para assar (misture a gema com um pouco de água pra ficar bem ralinho).

O pão estará assado quando dourar e quando, ao enfiar um garfo/faca este sair limpo.

Para a cobertura, coloque o leite e o açúcar para ferver até engrossar um pouco.

Pincele esse líquido nos pães e jogue coco ralado/açúcar refinado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17951-pao-facil-de-leite-condensado.html>