PÃO DE LEITE NINHO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

4 tabletes de fermento biológico

2 xícaras (chá) de leite morno

8 colheres de (sopa) de açúcar

4 colheres de (sopa) de leite em pó de sua preferencia.

1/2 xícara (chá) de óleo

2 colheres (chá) de sal

2 ovos

2 latas leite condensado (cozidas na pressão por 25 minutos)

leite com açúcar

leite em pó para cobrir os pães

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande coloque o fermento e o sal e dissolva até virar líquido, junte o leite, o ovo, o leite em pó, o óleo e o açúcar

Adicione aos poucos a farinha e vá amassando dando ponto na massa até ficar lisa

Sove bem, deixe descansar até que dobre de tamanho, Aproximadamente 30 min

Coloque

Leve ao forno médio pré aquecido a 180° C por mais ou menos 20 minutos, ou até que estejam levemente dourados

Após esfriarem corte

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/209-pao-de-leite-ninho-recheado.html