

PÃO DE LEITE FOFINHO CASEIRO

INGREDIENTES

250 ml de leite morno
2 ovos inteiros
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 colheres (sopa) de sal
10 g fermento biológico seco granulado
40 ml de óleo de soja
1 colher (sopa) margarina ou manteiga
600 a 700 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata o leite morno, os ovos, o açúcar, o sal, a margarina/manteiga, o óleo e o fermento somente para misturar.

Despeje em uma vasilha grande e vá acrescentando farinha até desgrudar das mãos.

Faça os pães no formato que quiser, coloque em assadeira, cubra com um pano de prato umedecido (para não ressecar o pão) e mantenha em local abafado (por cerca de 45 minutos) ou até dobrar de volume.

O forno não deve estar aquecido, ligue-o somente quando for colocar os pães para assar (temperatura 200º C), até dourar a superfície.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23762-pao-de-leite-fofinho-caseiro.html>