

PÃO DE LEITE CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara (chá) de margarina derretida
- farinha de trigo, cerca de 800 g
- 1 gema com uma colher (sopa) de leite, para pincelar os pães

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo, o açúcar, o sal, o leite, a margarina e o fermento (importante seguir a sequência) e bata bem no liquidificador até ficar homogêneo.

Coloque a mistura em uma vasilha funda, acrescente em média 1/2 kg de farinha de trigo e mexa com uma espátula ou colher de pau.

Em uma superfície plana e limpa, espalhe trigo e coloque a mistura da vasilha.

Vá acrescentando trigo e sovando a massa até que ela fique homogênea, desgrude das mãos e da superfície.

Devolva a massa para a vasilha, cubra com um pano limpo e deixe descansar no forno desligado durante 40 minutos.

Unte uma forma grande com margarina e farinha de trigo.

Faça bolinhas um pouco menores que a palma da mão.

Coloque na forma untada, pode colocar próximo um do outro, mas não junto.

Preaqueça o forno por 10 minutos em temperatura média-alta.

Pincele os pães com gema e leite e asse por 20 minutos, ou até que fique dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24073-pao-de-leite-caseiro-facil.html>