

PÃO CASEIRO DE LEITE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

90 g de açúcar (4 e 1/2 colheres)

20 g de fermento

2 ovos

50 g de manteiga (1 colher super cheia)

300 ml de leite

1/4 lata de leite condensado (não é obrigatório)

goiabada (caso queira recheiar)

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira 500 g de farinha de trigo, o açúcar, fermento e sal e misture com uma colher.

Acrescente 1 ovo, manteiga e leite e bata tudo.

Vá acrescentando o restante da farinha, até que a massa comece a grudar na pá.

Transfira a massa para uma outra travessa e acrescente farinha até a massa desgrudar da mão.

Deixe a massa descansar até dobrar de tamanho.

Corte a massa em 4 e faça bolinhas em cada parte (aproximadamente 18 unidades).

Abra cada bolinha e enrole em formato de pãezinhos (nesse momento, pode acrescentar a goiaba quando enrolar).

Deixe descansar até dobrar de tamanho.

Pinçele 1 ovo inteiro e leve ao forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 25 minutos.

Receita fácil e deliciosa, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/24076-pao-caseiro-de-leite.html>