

PÃO DE LEITE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

250 ml de leite morno

2 ovos

2 colheres (chá) de açúcar

1 colher (chá) de sal

5 g (1/2 pacotinho) de fermento biológico seco

4 colheres (sopa) de óleo de soja

600 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o leite morno com os ovos, o açúcar, o sal, o óleo e o fermento até que tudo se dissolva.

Passa essa mistura para uma tigela maior e adicione farinha de trigo aos poucos até que a massa solte das mãos e fique homogênea.

Modele o pão como preferir e coloque em uma forma.

Deixe a massa descansar por 45 minutos.

Asse em forno médio (180° C), até os pães ficarem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26323-pao-de-leite-super-facil.html>