

PÃO CASEIRO DOCE (MUITO MACIO)

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1/2 litro de leite
20 g fermento biológico (2 saquinhos)
4 ovos
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Esquente o leite no micro-ondas por cerca de 1 minuto e depois misture o fermento.

Peque 300 g da farinha de trigo, ou seja, 1/3 de quilo (caso não tenha recursos para medir, divida a farinha em 3 partes iguais e pegue uma dessas partes) e misture bem com o leite e o fermento.

Em seguida, cubra e deixe descansar por 50 minutos próximo a uma fonte de calor (pode ser próximo ao forno ligado).

Agora bata as claras de 2 ovos em neve e junte com o restante da farinha, as gemas, e o leite condensado.

Sove por entorno de 20 minutos, adicionado farinha caso a massa fique muito grudenta.

Ponha novamente essa massa em um recipiente para descansar próximo a uma fonte de calor, coberta, por entorno de 40 a 60 minutos, ou até dobrar de tamanho.

Divida essa massa em duas e comece o trabalho de formação dos pães.

Você pode pegar uma dessas partes e dividir novamente ao meio, e abri-la com um rolo.

Enrole a massa como um rocambole e use a gema do ovo para besuntar sobre o pão.

Leve ao forno preaquecido 190º C por cerca de 25 a 30 minutos ou até dourarem os pães.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26597-pao-caseiro-doce-muito-macio.html>