

PÃO DE LEITE FOFINHO

INGREDIENTES

250 ml de leite morno

2 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

10 g (1 pacote) de fermento biológico seco granulado

40 ml de óleo

1 colher (sopa) de margarina em temperatura ambiente

aproximadamente 500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo.

Bata o suficiente para misturar tudo.

Despeje numa vasilha grande e adicione a farinha de trigo aos poucos, até desgrudar das mãos.

Não precisa amassar muito, só o suficiente para misturar a farinha.

Faça os pães no formato de bolinhas, do tamanho que quiser.

Eu sempre faço do tamanho da palma da mão, porque assim rendem mais.

Coloque numa assadeira, deixando um espaço de, no máximo, 2 cm entre eles, pois quando estão no processo de crescer eles devem emendar um no outro.

Não precisa untar a forma.

Cubra com um pano de prato úmido e deixe crescer por 45 minutos.

Coloque para assar, sem preaquecer o forno.

Asse a 200°C por, aproximadamente, 30 minutos ou quando os pães estiverem douradinhos por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27408-pao-de-leite-fofinho.html>