PÃO CASEIRO DO CARLOS

INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado

1/2 lata de óleo

3 ovos

1/2 colher (sobremesa) de sal

1/2 colher (sobremesa) de açúcar

30 g de fermento fresco (dois tabletes)

450 ml de água morna

Aproximadamente 1.2 kg de farinha

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa vasilha grande.

Bata os demais ingredientes no liquidificar e junte aos poucos com a farinha sovando bem.

Deixe crescer por 20 minutos e amasse novamente.

Divida a massa em 3 partes, abra cada uma com um rolo (recheie se preferir, com calabresa moída e azeitona fica muito bom). Enrole feito rocambole.

Deixe crescer novamente e asse em forno brando até dourar.

Você pode também fazer bolinhas e rechear com pedaços de goiabada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27544-pao-caseiro-do-carlos.html