

PÃO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

50 g de fermento de padaria (fresco)
5 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
2 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
1/2 copo americano de óleo de soja
200 ml de água morna
2 colheres (sopa) bem cheias de leite em pó
1 kg de farinha de trigo, aproximadamente

MODO DE PREPARO

Misture os 3 primeiros ingredientes (açúcar, sal e fermento) e faça um mingau.

Acrescente os ovos, a margarina, o óleo e a água misturada com o leite em pó (tem que ser morno, não pode ser quente).

Vá colocando farinha e sovando, até que desgrude das mãos.

Sove bem.

Tire um pedacinho da massa, faça uma bolinha e coloque no copo com água.

Quando a bolinha subir, sair do fundo do copo, modele os pães a seu gosto.

Coloque outra bolinha na água e deixe os pães descansarem, quando a bolinha subir coloque para assar.

Asse em forno a 180°C, por 30 a 40 minutos, dependendo do forno e dos tamanhos dos pães.

Dicas: essa massa faz pão, rosca e esfirra.

Se não tiver leite em pó, coloque metade de água e metade de leite líquido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27871-pao-de-leite-ninho.html>