PÃO CASEIRO COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (mesma medida da lata de leite condensado)

1/2 lata de óleo (mesma medida da lata de leite condensado)

4 ovos

15 g de fermento instantâneo (para pães)

1 kg de farinha trigo

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque em uma travessa, o trigo e o fermento e misture bem.

Bata em um liquidificador, o leite condensado, o leite, os ovos e o sal.

Despeje a mistura junto ao trigo e o fermento e misture bem.

Sove a massa até desgrudar das mãos.

Deixe crescer por, aproximadamente, 30 minutos.

Modele os pães (3 pães tamanho médio ou 2 grandes).

Deixe por mais 45 minutos descansando.

Leve ao fogo, a 160°C, até dourar.

Para uma cor mais dourada, após dourado, pincelar gema de ovo com uma pitada de açúcar e deixe no forno por mais 5 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29735-pao-caseiro-com-leite-condensado.html