

PÃO DE LEITE CASEIRO

INGREDIENTES

40 g de fermento biológico

1/2 litro de leite morno

2 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

1 copo tipo requeijão de óleo de soja

farinha até dar o ponto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o sal e o óleo rapidamente, apenas para misturar os ingredientes. Depois acrescente o leite e bata rapidamente.

O leite deixe ele morno, mas bem quentinho, sem deixar ferver.

Agora acrescente o fermento e uma última batida rápida, para misturá-lo com o restante da mistura. Em um vasilha grande para caber a massa que vai crescer, despeje a mistura do liquidificador e, aos poucos, acrescente a farinha. O ponto é quando a massa para de grudar na mão. Após esse processo cubra a massa e deixe descansar por 40 minutos. Depois divida a massa em 3 partes e enrole o pão. Deixe descansar por umas 2 h e leve ao fogo por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31818-pao-de-leite-caseiro.html>