

PÃO CASEIRO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

1 lata leite condensado

1 lata (use a lata do leite condensado) de água morna

1/2 lata (use a lata do leite condensado) de óleo

10 g de fermento biológico seco

4 ovos

1 kg de trigo

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, a água morna e o fermento em uma bacia.

Acrescente o óleo, os ovos e o sal e mexa.

Coloque trigo até dar o ponto (a massa deverá soltar das mãos).

Deixe fermentar por 1 hora.

Modele os pães e deixe fermentar por 20 minutos.

Leve ao forno para assar até dourar.

Ao retirar do forno, pincele os pães com 1/2 copo de leite e 2 colheres de açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/32046-pao-caseiro-de-leite-condensado.html>