

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32046-pao-caseiro-de-leite-condensado.html>