

# PÃO DE LEITE PERFEITO NA MÁQUINA DE FAZER PÃO

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 copo medida de leite integral
- 2 colheres de sopa (cheias) de margarina (com ou sem sal)
- 1 colher de café de sal
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 5 copos de farinha de trigo
- 1 colher medida (parte maior) de fermento biológico seco

## MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes no misturador, sempre começando pelo leite finalizando com a farinha e o fermento.

Selecionar a opção 8 na máquina (Opção Massa) , deixar bater pelo tempo indicado.

Após pronto, retirar da máquina, moldar e deixar descansar por mais 1h.

Assar em forno alto (220°C) por 20 minutos ou até dourar.

Essa medida rende 2 pães grandes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37309-pao-de-leite-perfeito-na-maquina-de-fazer-pao.html>