

PÃO DE LEITE CONDENSADO FEITO NA MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

- 1 copo de água (240 ml) medida do copo que vem na máquina
- 1 copo de leite condensado (120 ml)
- 3 colheres de óleo (colher de sopa que vem na máquina)
- 1 colher de chá de sal (colher de chá que vem na máquina)
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo (960 ml)
- 1 e 1/2 colheres de chá de fermento biológico seco instantâneo

MODO DE PREPARO

Unte a forma da panificadora com óleo. Acrescente os ingredientes na forminha da panificadora na ordem acima. Primeiro os ingredientes líquidos, depois os sólidos. Faça uma covinha na farinha de trigo que vai estar por cima e acrescente o fermento. Coloque a forma dentro da panificadora e ligue a máquina. A minha demora 3:25m para fazer todo o processo até o pão ficar pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38720-pao-de-leite-condensado-feito-na-maquina-de-pao.html>