

PÃO DOCE DE LEITE EM PÓ.

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 colher de sopa de açúcar

3 colheres de sopa leite quente,

Faz uma misturinha e pincele os pães assim que tirar do forno

MODO DE PREPARO

Junte o fermento em uma vasilha grande com o açúcar e 4 colheres de farinha de trigo, amasse e vá acrescentando 1/2 copo de água morna para fazer a esponja.

Deixe descansando por 10 minutos.

Depois junte 1 ovo, 1 gema, o leite em pó, sal e o óleo.

Adicione aos poucos a farinha, e por ultimo vá colocando o leite morno até incorporar totalmente a massa. Sove a massa e deixe que ela descanse até que dobre de tamanho, amasse novamente e faça os pãezinhos. Coloque em uma assadeira untada com óleo ou margarina e deixe crescer por quarenta minutos ou até que dobre de tamanho. Coloque no forno preaquecido a 180°C, asse até que fique douradinho.

Retire do forno e passe a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40584-pao-doce-de-leite-em-po.html>