

PÃO GOSTOSO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (do leite condensado) de água morna
- 1/2 lata (do leite condensado) de óleo
- 30g de fermento biológico
- 1 kg de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, a água morna, o óleo, o fermento e os ovos

Despeje em uma vasilha e acrescente a farinha aos poucos, até a massa ficar mais firme.

Coloque um pouco de farinha sobre uma bancada e sove a massa por cerca de dez minutos, acrescentado a farinha até não grudar mais.

Divida a massa em duas partes.

Faça duas tranças, deixe crescer por 1h e 30 minutos, depois pincele com a gema e coloque no forno preaquecido em fogo médio, deixe até dourar cerca de 30 minutos.

Rendimento: duas roscas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41602-pao-gostoso.html>