PÃO DO CARLOS

INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado

1/2 lata de óleo

3 ovos

1/2 colher de sobremesa de sal

1/2 colher de sobremesa de açúcar

30 g de fermento fresco (dois tabletes)

450 ml de água morna

Aproximadamente 1 kg de farinha

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa vasilha grande.

Bata os demais ingredientes no liquidificar e junte aos poucos com a farinha sovando bem.

Deixe crescer por 20 minutos e amasse novamente. Divida a massa em 3 partes, abra cada uma com um rolo (recheie se preferir, com calabresa moída fica muito bom) e enrole feito rocambole. Deixe crescer novamente e asse em forno brando até dourar.

Você pode também fazer bolinhas e rechear com pedaços de goiabada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43388-pao-do-carlos.html