PÃO DE LEITE IDEAL PARA MÁQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

1 1/2 xícaras de chá leite comum

1/3 xícara de chá de óleo

1 ovo inteiro

1/2 xícara de chá de açúcar

1 colher se café de sal

4 1/2 xícaras de farinha de trigo (Dona Benta pacote amarelo)

15 g fermento seco (sachê)

MODO DE PREPARO

Primeiro colocar todos os ingredientes em ordem, líquidos primeiro e depois os secos.

Por último colocar o fermento e não deixar entrar em contato com os líquidos antes do preparo.

Ligar na primeira opção da máquina.

Esperar o pão ficar pronto.

Ver com mais ou menos uma hora antes de terminar de assar pois pode passar da altura e grudar a massa na tampa da máquina.

Se acontecer isso levantar a tampa com alguma coisa segurando ela para cima e cobrir com um pano de prato e deixar terminar assar!

Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43775-pao-de-leite-ideal-para-maquina-de-pao.html