PÃO DOCE DE NATAL DA MÁRCIA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de óleo

1 lata de leite

5 ovos inteiros

4 colheres (sopa) de fermento de pão fresco

1 colher (sopa) rasa de sal

1 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento

Recheio: frutas cristalizadas ou goiabada

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado, o óleo, o leite, os ovos, o fermento de pão e bata tudo muito bem.

Transfira para uma vasilha a mistura batida e acrescente a farinha de trigo com o sal até dar a consistência de massa dura, molhando sempre com um pouco de óleo para desgrudar das mãos.

Deixe crescer até subir na vasilha a massa.

Depois abra a massa com um rolo de macarrão como rocambole e recheio com as frutas cristalizadas ou goiabada, corte os pedaços e coloque em pé a massa na forma de buraco, deixe crescer de tamanho e pincele gema de ovo com um pouco de azeite doce em cima de todo o pão.

Deixe crescer de novo antes de levar ao forno.

Use o forno preaquecido, 180ºC até dourar todo o pão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44250-pao-doce-de-natal-da-marcia.html