PÃO DOCE CASEIRO DA NEIDE

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo e 1/2 açúcar

40 g de margarina

50 ml óleo

400 ml leite

20 g de fermento biológico

Trigo de boa qualidade até dar o ponto para cilindrar (cerca de 1 kg)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador: ovos, açúcar, margarina e o óleo até formar um creme.

Dissolver o fermento no leite e juntar no liquidificador com os outros ingredientes. Bater até misturar tudo.

Colocar parte do trigo em uma vasilha grande e despejar os ingredientes que estavam no liquidificador.

Acrescente o restante do trigo até dar o ponto para cilindrar (massa firme).

Separe a massa em duas partes e cilindre até ficar lisa.

Modele os pães e deixe descaçar por aproximadamente 1 hora ou até o pão dobrar de tamanho.

Leve ao forno a 200ºC até dourar.

Depois de assado, pincele com uma calda caramelizada e diluída em água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45228-pao-doce-caseiro-da-neide.html