PÃO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico fresco (não pode ser o granulado, tem que ser o fresco)

6 colheres açúcar

2 1/2 copos de água morna

4 colheres de leite em pó

3 ovos levemente batido

1/2 copo de óleo

1 kg de farinha de trigo aproximadamente

MODO DE PREPARO

em uma vasilha coloque o fermento biológico, 2 colheres de açúcar, 2 colheres de farinha de trigo e 1 copo de água morna, deixe crescer por aproximadamente 30 minutos.

Depois coloque os ovos levemente batidos, o açúcar restante, o leite em pó, o óleo e a água morna restante coloque a farinha de trigo até dar ponto sove bom a massa faça os pãezinhos e deixe crescer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45517-pao-de-leite-em-po.html