PÃO DE LEITE ADOCICADO

INGREDIENTES

1 litro de leite

8 ovos inteiros

1 colher rasa de sal

0,5 g de fermento de padaria

200 gramas de açucar

2 colheres de manteiga vegetal

1 xícara de óleo vegetal

Trigo até chegar ao ponto

MODO DE PREPARO

Junte no liquidificador o óleo o açúcar e os ovos e manteiga

Em uma bacia, coloque a outra metade do leite morno com o fermento e misture bem e acrescente a mistura do liquidificador

Vá colocando o trigo e o sal aos poucos até dar o ponto

Deixe a massa descansar e crescer por uma hora

Divida a massa em partes iguais de 650 a 700 gramas e cilindre até a massa ficar lisinha então emrole os pães e deixe crescer novamente e então coloque pra assar em forno aquecido

Não ultrapasse 150º no forno industrial

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4557-pao-de-leite-adocicado.html