

PÃO DOCE CASEIRO BEM MACIO

INGREDIENTES

2 copos de leite morno (aproximadamente 500 ml)

50 g de fermento

2 ovos

1/2 copo de óleo(125 ml aproximadamente)

9 colheres de açúcar

1/2 colher de sal

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva em uma bacia o fermento no leite morno.

Depois bata com o garfo os ovos, o óleo o açúcar e o sal.

Depois de ficar tudo bem dissolvida, acrescente a farinha de trigo.

Quando a massa estiver mais firme amasse com a mão, acrescentando a farinha até desprender dos dedos.

Em seguida deixe na bacia por 1 hora aproximadamente para a massa crescer.

Em seguida ligue o forno no mínimo e deixe o fogo esquentando.

Enrole os pães e coloque no forno (no mínimo).

Deixe crescer uns 10 minutos.

Aumente o forno e deixe assar até dourar pão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46285-pao-doce-caseiro-bem-macio.html>