

# PÃO CASEIRO DA VÓ ALZIRA

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida de água morna
- 2 envelopes de fermento biológico (para pão)
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 1,5 kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador (1 lata de leite condensado, a mesma medida de água morna, 2 envelopes de fermento biológico para pão, 4 ovos e 1 pitada de sal) e despeje aos poucos esta mistura sobre a farinha de trigo.

Amasse bem e forme os pães.

Coloque-os em uma fôrma untada e deixe crescer por mais ou menos 2 horas ou até que dobre de tamanho.

Pincele por cima 1 gema de ovo e leve para assar em forno médio quente.

Asse por mais ou menos 25 minutos ou até que a superfície fique dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46878-pao-caseiro-da-vo-alzira.html>