

PÃO DE LEITE CASEIRO (MASSA ADOCICADA)

INGREDIENTES

- 1 ½ xícaras de leite (morno)
- 3/4 xícara de óleo
- 2/3 xícara de açúcar
- 1 colher de sal
- 2 ovos
- 3 sachês de fermento granulado para pães
- 1 sachê de melhorador de massas (pão certo)
- 1,1 kg de farinha de trigo
- A xícara utilizada é do tipo caneca

MODO DE PREPARO

Misturar 1 kg de trigo juntamente com o melhorador e o fermento granulado (os outros 100g de trigo são apenas para dar o ponto ao final do preparo se necessário).

No liquidificador colocar os ovos, óleo, açúcar, leite e o sal e bater até obter uma mistura homogênea.

Juntar as misturas em uma bacia e mexer até homogeneizar.

Sovar a massa por uns 5 min (a massa ficará bem úmida, porém sem grudar na mão, se estiver grudando muito na mão ir acrescentando um pouco mais de trigo até chegar no ponto).

Deixe a massa descansar por mais ou menos 1 hora (ela deve dobrar de tamanho).

Depois de crescida a massa divida igualmente em 4 partes.

Sovar novamente por uns 2 minutos.

Estique a massa com um rolo, molde rolinhos no formato dos pães.

Coloque em formas individuais ou lado a lado em forma grande.

Deixe descansar por mais 30 minutos.

Asse em temperatura média/baixa por 40 a 55 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47552-pao-de-leite-caseiro-massa-adocicada.html>