

PÃO DE LEITE SIMPLES

INGREDIENTES

- 2 copos (americanos) de água morna
- 1 copo (americano pela risca) de óleo
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 50 g de fermento biológico
- Cerca de 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna.

Junte todos os ingredientes (menos a farinha) no liquidificador.

Bata bem.

Despeje o líquido numa bacia grande, despejando aos poucos a farinha, mexendo bem com as mãos, coloque a farinha até dar o ponto (desgrudar das mãos).

Deixe descansar de 1 hora a 2 horas.

Unte algumas assadeiras com óleo, enrole os pãezinhos na mão mesmo, deixar espaço entre um pão e outro de uns 2 centímetros.

Com um garfo passe gema por cima dos pãezinhos para dourar.

Assar em forno pré aquecido(180°C) por uns 20 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47566-pao-de-leite-simples.html>