

PÃO CASEIRO COM SABOR DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 1 copo de leite integral
- 2 colheres de leite ninho
- 1 ovo
- 3 colheres sopa de açúcar
- 3 colheres sopa de óleo
- 30 gramas ou 2 tabletes de fermento de padaria ou biológico
- 1 colher chá sal
- 5 copos americano de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ingredientes, menos a farinha de trigo.

Despeje em uma vasilha, junte a farinha aos poucos e amasse bem.

Deixe descansar por 10 minutos.

Modele os pães e coloque em uma assadeira untada.

Deixe crescer até que dobre de volume.

Leve ao forno quente para assar por aproximadamente 35 minutos

O rendimento das porções depende do tamanho do pão que moldar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48311-pao-caseiro-com-sabor-de-leite-ninho.html>