

PÃO DOCE FÁCIL

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

1,7 kg de farinha de trigo

100 g de fermento de pão

1 xícara e 1/2 de chá de açúcar

1 colher de cafe cheia de sal

1/2 litro de leite morno

1 xícara de chá de óleo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe 1 lata de leite condensado por 45 minutos, espere esfriar.

Quando a massa estiver com o volume dobrado faça as bolinhas de pão abra as bolinhas no meio e coloque doce de leite frio.

Feche as bolas de volta.

Coloque uma a uma na forma até completar deixando espaço sobre elas.

Deixe crescer novamente por 30 minutos.

Faça uma pequena bolinha.

Coloque num copo com água, quando a bolinha subir derreta 2 colheres de sopa de margarina sem sal, pincele os pães.

Leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55791-pao-doce-facil.html>