O MELHOR PÃO DE LEITE DO MUNDO, SIMPLES, FOFINHO E DELICIOSO!!

INGREDIENTES

1 ovo

1 envelope de fermento biológico seco

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (café) de sal

Leite o quanto baste até dar o ponto

1 gema para pincelar

Leite condensado para pincelar

Coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque o ovo, o leite em pó, o fermento biológico, a margarina, o açúcar, o sal e um pouco de leite. Misture bem até homogeneizar todos os ingredientes.<br class="html-br" />Adicione a farinha de trigo aos poucos, misturando bem até que a massa comece a desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais leite até atingir o ponto ideal.<br class="html-br" />Transfira a massa para uma bancada enfarinhada e sove bem por cerca de 10 minutos, até obter uma massa lisa e homogênea que não grude nas mãos.<br class="html-br" />Coloque a massa de volta na vasilha, cubra com um pano e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos, ou até dobrar de volume.<br class="html-br" />Após o descanso, coloque a massa na bancada, pressione levemente para retirar o ar e abra com um rolo, formando um retângulo grande.<br class="html-br" />Enrole a massa como um rocambole e, com uma faca, faça cortes superficiais, marcando fatias sem chegar até a base.<br class="html-br" />Disponha a massa em uma forma para pão (27 cm x 12 cm) untada e enfarinhada, e deixe descansar novamente até dobrar de volume.<br class="html-br" />Pincele a massa com a gema e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus, por cerca de 35-40 minutos, ou até dourar.<br class="html-br" />Retire do forno, pincele com leite condensado e polvilhe coco ralado a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16844-o-melhor-pao-de-leite-do-mundo-simples-fofinho-e-delicioso.html