Pão de Leite do Edu





Preparo **60 MIN**

Rendimento **15 porções**

Ingredientes

- 3 tabletes de fermento biológico (15 g cada)
- 2 colheres de açúcar
- 500 ml de leite morno
- 3 colheres de manteiga
- 3 gemas
- 2 colheres de chá de sal
- 1 kg de farinha

Modo de Preparo

1. Em um recipiente coloque primeiro 250 ml do leite morno as colheres de açúcar e dissolva os tabletes de fermento e deixe-os de 15 a 20 minutos.
2. Adicione o restante dos ingredientes e a farinha coloque aos poucos mexendo com uma colher ainda dentro do recipiente.
3. Ainda dentro do recipiente comece a mexer com as mãos até que a massa comece a soltar do recipiente, então tire-a do recipiente e coloque-a em uma mesa ou balcão com farinha, vá adicionando o restante da farinha até que a massa não grude nos dedos.
4. É importante não mexer muito pois a massa pode perder o ponto e cuidado com o exagero na farinha pois pode resecar a massa, após feito isso corte a massa ao meio e com uma parte faça um rolinho e vá cortando os pedaços (não é necessário o uso de rolo).
5. Abra os pedacinhos usando apenas as pontas dos dedos faça isso dos dois lados da massa, após aberta enrole como um canudo e coloque na forma untada e deixe descansar.
6. Após o descanso pincele gema em cima.
7. Leve ao forno aquecido a 180º graus de 25 a 35 minutos.

COMPARTILHAR IMPRIMIR