

PÃO DE LEITE CONDENSADO



CONFEÇÃO

1. Coloque todos o ingredientes exceto a farinha no robot, com a lâmina amassar/triturar. Programe 1 minuto vel 2.
2. De seguida coloque toda farinha e programe P1 massas.
3. Espere o programa acabar.
4. Coloque a massa numa superfície enfarinhada e acrescente mais farinha ate desgrudar das mãos e a massa estiver lisa e macia. Faça pães em formatos que mais lhe agrade. Coloque em uma forma untada e enfarinhada . Coloque para levedar protegido do frio e vento até dobrar de tamanho. (se tiver dificuldade,coloque os pães no forno coberto com um pano e coloque uma vasilha com agua a ferver dentro do forno. Vai fazer crescer mais rápido) Misture a gema com o leite e pincele os pães. Assar em forno pré aquecido 180°C até ficar dourado por cima. Entre 20 e 35 minutos. (Depende do forno)

INGREDIENTES

- 200ML DE LEITE MORNO
- 200ML DE LEITE CONDENSADO
- 2 OVOS
- 3 COLHERES DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- 30 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 50 ML DE ÓLEO
- 7 GR DE FERMENTO SECO
- 600GR DE FARINHA
- PARA PINCELAR:
- 1GEMA
- 3 COLHERES DE LEITE