

## Pão de leite caseiro

por Marisa S. Aimi

---

### Ingredientes:

- 1/2 litro de leite morno;
- 1 colher (sopa) de sal;
- 3 colheres (sopa) de açúcar;
- 2 ovos;
- 3/4 xícara (chá) de azeite;
- 3 colheres (sopa) bem cheias de fermento de pão;
- 1,2 kg de farinha de trigo.

### Preparo:

Misturar o leite, o sal, o açúcar, os ovos, o azeite e o fermento em uma bacia e bater bem. Aguardar em média 5 minutos até o fermento ferver. Depois acrescentar farinha aos poucos e sovar. Deixar crescer até dobrar de volume. Após dividir a massa em 3 partes iguais, amassar e moldar cada parte em uma forma de pão untada. Esperar os pães crescerem novamente até

## **Pão de leite caseiro**

por Marisa S. Aimi

---

quase dobrar de volume. Por fim levar ao forno por 45 minutos a uma temperatura média de 180 graus.

### **Dicas:**

- Na metade do tempo de cozimento virar a forma dentro do forno para os pães cozinharem por igual.
- Se após o término do cozimento os pães apresentarem uma aparência pálida, mantenha-os por mais algum tempo dentro do forno após desligá-lo até atingir a aparência desejada.
- Não é necessária a utilização de toda a farinha. Utilize até a massa atingir o ponto de sova.