PÃO DE CEBOLA DA BIA

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)

1 colher (sopa) de açúcar

4 xícaras (chá) de farinha de trigo (480g)

1 pacote de creme de cebola (68g)

1 pacote de queijo parmesão ralado (100g)

1/2 xícara (chá) de óleo

2 ovos

1 colher (sopa) de sal

3/4 xícara (chá) de leite

margarina e farinha de trigo para untar e polvilhar a forma

1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem o fermento com o açúcar

Adicione 4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Deixe repousar durante 20 minutos

Junte todos os outros ingredientes e acrescente leite, até formar uma massa lisa e homogênea

Deixe a massa repousar coberta com um plástico até dobrar de volume

Modele os pães no formato desejado e coloque na assadeira untada e polvilhada

Pincele com ovo batido e deixe crescer novamente

Leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12477-pao-de-cebola-da-bia.html