PÃO DE CEBOLA DE LIQUIDIFICADOR (SEM SOVAR)

INGREDIENTES

250 ml de leite morno

1 ovo

1 colher (chá) de sal

120 ml ou 1/2 xícara de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 envelope de fermento seco para pão (10 g)

1/2 cebola

2 e ½ xícaras de farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por mais ou menos 2 minutos, todos os ingredientes menos a farinha.

Despeje essa mistura numa tigela ou bacia e acrescente a farinha.

Obs: como coloquei cebola, a massa ficou mais mole, então acrescentei mais ou menos 1 xícara de farinha.

A massa fica um pouco mole mesmo.

Cubra com um pano ou tampa e deixe crescendo por 30 minutos.

Numa forma untada e enfarinhada, acomode essa massa.

Polvilhe com queijo parmesão ralado e orégano ou ervas finas.

Forno preaquecido, 180° C por mais ou menos 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13683-pao-de-cebola-de-liquidificador-sem-sovar.html