PÃO DE CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de água morna

1 envelope de fermento biológico

2 ovos

5 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 pacote de creme de cebola

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 gema para pincelar

1 colher (chá) de orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna.

Em seguida, junte os ovos e mexa com um garfo.

Acrescente a margarina, o queijo ralado, o creme de cebola e a farinha de trigo e misture até desgrudar das mãos.

Enrole a massa em um filme plástico e deixe crescer por 20 minutos.

Faça bolinhas colocando-as em uma forma untada com óleo e deixe crescer por mais 20 minutos.

Pincele os pães com a gema junto com o orégano.

Leve para assar em forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15490-pao-de-creme-de-cebola.html