

PÃO DE CEBOLA RECHEADO

INGREDIENTES

6 ovos

100 g de fermento biológico (fresco ou seco)

2 cebolas médias

2 xícaras de leite morno

1 xícara de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sobremesa) de sal

800 g de presunto

800 g de mussarela

Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até virar um caldo.

Coloque em uma vasilha e vá adicionando trigo, misturando bem até a massa desgrudar das mãos.

Abra a massa, adicione o presunto e o queijo e enrole a massa.

Faça uma bolinha e coloque em um copo com água, assim que ela subir estará pronto para passar gema no pão e colocar para assar.

Preaqueça o forno a 180° C e leve o pão para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15779-pao-de-cebola-recheado.html>