

PÃO DE CEBOLA FOFINHO

INGREDIENTES

1 cebola grande picada
500 ml de leite morno
200 ml de óleo
3 ovos
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sopa de açúcar
1 caldo de galinha
50 g de fermento biológico fresco
1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador por uns 5 minutos, exceto fermento e farinha de trigo.

Acrescente o fermento no liquidificador e misture até dissolver, não precisa bater.

Em uma vasilha grande coloque a farinha de trigo e despeje o líquido do liquidificador.

Misture bem, caso a massa ficar mole, acrescente farinha de trigo aos poucos até a massa desgrudar das mãos.

Coloque a massa em uma superfície plana e sove bastante.

Devolva a massa para a vasilha, tampe com um pano e coloque dentro do forno ou no sol para crescer, até a massa dobrar de tamanho.

Enrole em formato de pãezinhos, coloque no tabuleiro não untando, se quiser pode colocar orégano por cima ou gema de ovo para dourar.

Leve ao forno 180º C, por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18166-pao-de-cebola-fofinho.html>