

PÃO DE CEBOLA SIMPLES

INGREDIENTES

1 cebola grande
250 ml de óleo
500 ml de leite morno
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
1 knor de galinha
orégano (a gosto)
1 k de farinha de trigo (sem fermento)
65 g de fermento biológico fresco

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque a cebola, o óleo, o açúcar, o sal, o knor, o fermento, o leite e bata por 5 minutos.

Em uma vasilha, misture a farinha e o orégano, acrescente a mistura do liquidificador e solve bem (a massa não precisa desgrudar da mãos).

Reserve por 40 minutos ou até que a massa dobre de tamanho.

Faça bolinhas e asse a 200º C por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21564-pao-de-cebola-simples.html>