## 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 knnor 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 knnor, 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  $200^{\circ}$  C por aproximadamente 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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