

PÃO DE CEBOLA DA DONA NILZA

INGREDIENTES

1 copo de óleo
1 copo de leite
3 ovos
1 colher (sobremesa) de sal
50 g de fermento biológico
1 cebola grande picada
1 kg de farinha de trigo
1 pacote de creme de cebola
1 gema para pincelar
orégano

MODO DE PREPARO

Bata tudo, menos a farinha de trigo, no liquidificador.

Depois, em um recipiente, misture o líquido batido na farinha de trigo.

Deixe a massa descansar por 2 horas.

Depois de descansar, abra um pouco da massa e recheie como preferir.

Pincele o pão com a gema e coloque o orégano por cima.

Leve ao forno por 50 minutos, na temperatura de 280° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21602-pao-de-cebola-da-dona-nilza.html>