

PÃO DE CEBOLA INTEGRAL

INGREDIENTES

2 copos (americanos) de leite morno

2 ovos

1/2 cebola média

1 dente de alho

1/2 copo de óleo

1 sache de tempero

1 colher (chá) de sal

500 g de farinha de trigo integral

500 g de farinha de trigo comum

1 sache de 10 g de fermento biológico seco

óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Misture metade das farinhas com o fermento biológico e reserve.

Em um liquidificador, bata o leite, os ovos, o alho, o óleo, o sache de tempero e o sal.

Em uma tigela, adicione o líquido obtido no liquidificador e acrescente a farinha com o fermento reservada e misture.

Adicione o restante das farinhas aos poucos, até a massa desgrudar das mãos.

Sobre uma superfície enfarinhada, sove bem a massa, se necessário adicione mais farinha e aproveite para corrigir o sal se necessário.

Modele os pães da forma que preferir e os coloque em uma forma de alumínio untada com óleo.

Cubra a forma e deixe por cerca de 20 minutos para que a massa cresça.

Asse em forno médio até que a superfície esteja corada, se desejar pode rechear os pães.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22547-pao-de-cebola-integral.html>