

PÃOZINHO DE CEBOLA FOFINHO

INGREDIENTES

1/2 xícara de leite (morno)
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de óleo
1/2 colher (sopa) de sal
2 ovos
2 colheres (sopa) de leite (morno)
3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
50 g de fermento para pão
1 cebola pequena ralada

MODO DE PREPARO

Amorne 1/2 xícara de leite e bata no liquidificador o leite morno, o açúcar, o óleo, o sal, os ovos e reserve.

Aqueça as 2 colheres de leite e dissolva o fermento nas 2 colheres de leite morno.

Coloque o creme (reservado) em uma vasilha grande, acrescente o fermento dissolvido, a cebola, a farinha de trigo aos poucos e misture.

Cubra a vasilha com um pano de cozinha e deixe a massa crescer por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Enrole a massa formando pequenos pãezinhos e coloque em uma forma untada.

Deixe crescer novamente por mais 30 minutos.

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25028-paozinho-de-cebola-fofinho.html>