

PÃO DE CEBOLA SEM GLÚTEN NA MAQUINA DE PÃO

INGREDIENTES

300 g farinha preparada sem glúten
25 g fermento biológico fresco
3 colheres (sobremesa) rasas de açúcar
1 colher (chá) sal
1 colher (sopa) óleo
2 colheres (sopa) margarina
1 cebola picadinha
2 dentes de alho em fatias
3 ovos
150ml água ou leite morno

MODO DE PREPARO

Frite a cebola e o alho no óleo e margarina até que fiquem transparentes e reserve.

Na panificadora, coloque primeiro os ingredientes líquidos e em seguida os secos.

Por último, a cebola frita e morna.

Ligue a panificadora no ciclo rápido aproximadamente 2 horas e programe a cor clara.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25512-pao-de-cebola-sem-gluten-na-maquina-de-pao.html>