

# 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>