

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.

©2026 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>