

PÃO DE CEBOLA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 envelope de fermento biológico em pó
- 2 xícaras de leite
- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 3 colheres de margarina
- 1 cebola ralada

MODO DE PREPARO

Coloque o leite morno, o açúcar, o fermento e um pouco de farinha de trigo em uma tigela.

Misture bem e reserve por 15 minutos.

Junte o restante dos ingredientes um a um, colocando a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto.

Sove a massa.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Modele os pãezinhos e deixe mais um pouco.

Enquanto isso, aqueça o forno e asse os pãezinhos por 20 minutos a 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26822-pao-de-cebola-especial.html>