

# PÃOZINHO DE CEBOLA INTEGRAL

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) açúcar cristal
- 1 pacote de fermento biológico seco (10 g)
- 2 xícaras farinha de trigo integral
- 3 xícaras farinha de trigo (ou mais)
- 1 colher (chá) sal
- 1 cebola média a grande
- 2 ovos
- 1 clara
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite ou água morno
- 2 colheres de mix de grãos como gergelim, chia, linhaça (opcional)
- 1 gema para pincelar

## MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, o sal, a farinha integral, o fermento, e um pouco da farinha de trigo.

Bata no liquidificador o leite, a água, os ovos, o óleo e a cebola picada e junte aos ingredientes secos já misturados.

Coloque o mix de grãos e o restante da farinha aos poucos.

Sove até soltar das mãos.

Deixe descansar por 30 minutos.

Unte as formas e modele os pãezinhos (coloque-os afastados porque ainda vão crescer).

Deixe crescer até dobrar de volume.

Pincele a gema misturada com gotinhas de azeite ou um pouco de café coado.

Asse em forno a 200º C, por mais ou menos 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26988-paozinho-de-cebola-integral.html>