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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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