

# PÃO DE CEBOLA DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

200 ml de leite morno (quase frio para não matar o fermento)  
200 ml de água  
100 ml de óleo  
2 ovos  
1 cebola média  
2 dentes de alho  
1 xícara de cheiro-verde picado  
2 colheres de orégano  
2 colheres de açúcar  
1 colher de sal  
2 colheres de fermento biológico seco  
1 kg de farinha de trigo  
1 ovo para pincelar

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque, os 2 ovos, a cebola, os dentes de alho, a água, o óleo, o leite morno e a xícara com o cheiro-verde.

Bater tudo, durante 2 minutos.

Em seguida, despeje em uma bacia.

Acrescente o restante dos ingredientes e mexa um pouco.

Vá acrescentando o trigo aos poucos e mexendo para não empelotar.

Acrescente trigo até soltar a massa do fundo da bacia.

Coloque a massa em uma superfície plana e acrescente um pouco mais de trigo, sove bem.

Divida em 3 partes iguais, modele a massa com a mão.

Coloque na forma untada apenas com óleo.

Deixe os pães descansarem por, aproximadamente, 40 minutos ou até ficarem leves na forma.

Pincele o ovo em cima dos pães e polvilhe orégano.

Leve ao forno preaquecido a 200°C, asse por 40 minutos ou até ficarem douradinhos por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28406-pao-de-cebola-de-liquidificador.html>