

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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