

PÃO DE CEBOLA FÁCIL

INGREDIENTES

800 g de farinha de trigo
2 cebolas grandes
130 g de fermento biológico fresco
4 colheres de açúcar
1 xícara de óleo
300 ml de água morna
2 ovos
sal a gosto (média de 1 colher de sopa)
orégano, tempero ou salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha em um recipiente e reserve.

Bata todos os outros ingrediente no liquidificador e misture com a farinha, se ficar muito mole acrescente mais farinha, se ficar seco acrescente água morna.

Amasse bem, coloque um pouco de óleo na massa já pronta e deixe descansar por 1 hora, molde da forma que desejar.

Deixe crescer mais uns 40 minutos.

Assar em fogo médio, até dourar.

O segredo é deixar a massa um pouco grudenta por isso uso óleo nas mãos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28467-pao-de-cebola-facil.html>