

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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