

PÃO DE CEBOLA (ORÉGANO)

INGREDIENTES

- 40 g fermento biológico (padaria)
- 2 colheres das de sopa de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de água morna
- 1 e 1/2 xícara de leite morno
- 1/2 xícara de óleo ou banha
- 1/2 colher das de sopa de sal
- 3 gemas de ovo
- 1 colher de sopa de orégano (não muito cheia)
- 1 cebola grande
- 1 kg de farinha de trigo peneirada (ou até dar ponto)

MODO DE PREPARO

Bata bem no liquidificador a água, leite, sal, óleo, gemas, orégano e cebola.

Em uma tigela misture bem o fermento e o açúcar até dissolver.

Acrescente a mistura do liquidificador e misture bem.

Por último adicione a farinha até desgrudar das mãos.

Deixe a massa descansar por uns 40 minutos.

Enrole os pães e deixe-os crescer.

Leve ao forno baixo até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29667-pao-de-cebola-oregano.html>