

PÃEZINHOS DE CEBOLA E CEBOLINHA

INGREDIENTES

5 xícaras de chá de farinha de trigo
2 cebolas (média)
2 ovos
1 sachê de fermento biológico instantâneo (10 g)
1 e ½ xícaras de chá de leite
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de açúcar
1 colher se sobremesa de sal
1 colher de sobremesa de salsa desidratada
1 colher de chá de orégano
2 colheres de sopa de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Faça em primeiro lugar a esponja com o fermento: em um recipiente coloque duas colheres de farinha de trigo, o sachê de fermento, uma colher de açúcar e ½ xícara de chá de leite morno.

Mexa bem e cubra com papel filme.

Deixe crescer por 15 minutos.

Refogue a cebola bem picada com a margarina e o azeite até que a cebola fique transparente. Deixe esfriar.

Em uma tigela, bate bem os dois ovos, coloque quatro xícaras de farinha de trigo (o restante reserve para sovar a massa), o sal, a cebolinha picada, o orégano, a salsa desidratada, o restante do leite, a esponja feita com o fermento e o refogado de cebola.

Mexer bem e depois sove a massa em pedra mármore, quando necessário acrescente farinha de trigo suficiente para não grudar a massa nas mãos. Faça esse processo durante 10 minutos.

Volte a massa para a tigela, cubra com papel filme e deixe descansar por 30 minutos.

Unte assadeira com margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Modele os pãezinhos e coloque na assadeira um longe do outro.

Deixe crescer até que dobre de tamanho, mais ou menos duas horas.

Asse em forno moderado (280 graus) por 15 minutos ou até que os pãezinhos fiquem dourados (a temperatura e o tempo dependem de cada forno).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32594-paezinhos-de-cebola-e-cebolinha.html>