

# PÃOZINHO DE CEBOLA

## INGREDIENTES

1 cebola  
2 colheres de fermento de pão (50 gramas)  
2 copos de leite morno  
4 ovos  
1 copo de óleo  
1 tablete caldo de galinha  
trigo, em média 1kg  
gema de ovo para pincelar (opcional)

## MODO DE PREPARO

Bata todos ingredientes no liquidificador (exceto trigo e a gema).

Despeja em um recipiente.

Aos poucos acrescente o trigo e vá mexendo, coloque o trigo até a massa parar de grudar nas mãos. Ela não precisa desgrudar totalmente, se isso acontecer quer dizer que a massa ficou dura.

Após acrescentar todo trigo necessário deixe a massa descansar por aproximadamente 30 minutos.

Unte o fundo da forma.

Faça os pães, e por opção pincele por cima com a gema de ovo.

Deixe os pães descansarem por aproximadamente 20 minutos.

Asse por 30 minutos, ou até ele dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34527-paozinho-de-cebola.html>