

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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