

# PÃO DE ESPECIARIAS

## INGREDIENTES

2 xícaras água morna  
100 g de fermento biológico  
1 xícara de aveia  
1 xícara de açúcar mascavo  
3 ovos  
1 xícara de cheiro verde  
2 colheres de orégano  
1 cebola ralada  
1 colher de sal  
200 g manteiga culinária ou gordura vegetal  
1 kg de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Misturar o fermento no açúcar mascavo e acrescentar todos os outros ingredientes menos a farinha de trigo, mexer bem e acrescentar a farinha de trigo até dar o ponto.

Fazer o formato que desejar .

Deixar crescer e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41914-pao-de-especiarias.html>