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