

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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