

PÃO DE CEBOLA DA MEL

INGREDIENTES

- 1 cebola grande
- 2 caldos knorr galinha
- 2 copos de leite morno
- 3 ovos
- 2 colheres de açúcar
- sal
- 3 tabletes de fermento ou 50 g
- 1 copo de óleo
- Um pouco mais de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes menos a farinha no liquidificador, acrescentando aos poucos a farinha.

A quantidade de farinha dependerá do clima e de diversos fatores como tamanho de ovos.

O ponto da massa é quando não estiver grudando nas mãos.

Coloque para crescer a massa enrolada em cobertor para ficar bem quente.

Coloque uma bolinha de massa no copo com água , quando a bolinha crescer a massa estará no ponto de enrolar.

Enrole deixe crescer mais um pouco pincele com ovo e coloque queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43645-pao-de-cebola-da-mel.html>