

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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