PÃO DE CEBOLA CASEIRO

INGREDIENTES

3 ovos

15 g de sal

30 g de açúcar

150 ml de óleo

250 ml de leite morno

200 gr de cebola

1 tablete de caldo de galinha

Óregano a gosto

40 g de fermento biológico fresco

50 g de margarina

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, leite, óleo, sal, açúcar, o caldo de galinha, margarina e a cebola.

Despeje numa bacia plástica e dissolva o fermento.

Coloque o óregano e toda a farinha.

Misture com uma colher grande até juntar todos os ingredientes.

Agora ponha a mão na massa. Sovar bem até que a massa fique homogênea e lisa. Unte a mão com óleo quando precisar, enquanto sova.

Faça uma bola e deixe descansar dentro da bacia plástica por 20 minutos.

Cobrir com plástico.

Faça bolinhas pequenas e coloque em forma untada.

Deixe descansar por mais 30 minutos.

Pincele com gema batida e leve ao forno 200°C.

Não fique abrindo o forno de curioso, marque 20 minutos no relógio e só então veja como está. Se necessário vire a assadeira.

Tempo aproximado para assar: 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43949-pao-de-cebola-caseiro.html