

PÃO DE CEBOLA COM MISTURA PARA PÃO INTEGRAL

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara (chá) de óleo (não muito cheia)

3 cebolas médias

1 xícara de chá de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher rasa (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de fermento biológico fresco ou 1 sachê de fermento biológico seco

5 xícaras de chá de farinha de trigo (aproximadamente 500 g)

5 xícaras de (chá) de mistura pronta para pão integral (aproximadamente 500 g)

MODO DE PREPARO

Bata a cebola com leite no liquidificador, depois acrescente os outros ingredientes. Despeje o conteúdo do liquidificador numa bacia e acrescente as farinhas até que a massa não grude nas mãos.

Deixe crescer até que a massa dobre de volume.

Faça os pães conforme despejado. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47408-pao-de-cebola-com-mistura-para-pao-integral.html>