PÃEZINHOS DE CEBOLA

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento biológico fresco

4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

250 ml de leite temperatura ambiente

125 g de margarina sem sal amolecida

1 pacote de creme de cebola em pó

1 ovo médio para pincelar

MODO DE PREPARO

Dissolva os tabletes de fermento biológico fresco com o açúcar, adicione o leite em temperatura ambiente, acrescente os demais ingredientes e sove até obter uma massa lisa e enxuta. Cubra com um plástico e deixe crescer até que dobre de volume.

Corte pequenas porções de massa e enrole cada uma, deixe crescer novamente em forma untada e enfarinhada, pincele com o ovo e depois leve pára assar, até que doure. Se preferir polvilhe queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48377-paezinhos-de-cebola.html