PÃO DE TEMPEIRO

INGREDIENTES

100 g de margarina

1 colher de chá de pimenta do reino

2 xícaras de chá de leite

3 ovos

Sal a gosto

4 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa cheia de fermento para pão

1 colher de chá de alho amassado

2 colheres de sopa de cebola ralada ou processada

4 colheres de sopa de salsa picada ou processada

4 colheres de sopa de queijo ralado

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho na margarina.

Junte o leite até ficar morno.

Em uma tigela desmanche o fermento no açúcar, coloque os ovos, a salsa, sal ,pimenta e o queijo, misture tudo.

Coloque a farinha de trigo até dar o ponto.

Deixe a massa crescer mais ou menos 20 a 30 minutos.

Depois faça os pães, pincele com gema e jogue orégano. Assar por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51099-pao-de-tempeiro.html