

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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