

PÃO DE CEBOLA MUITO FÁCIL E ESPECIAL

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 cebola picada

20 g de fermento seco (padaria) - esse fermento (o seco) é 3 vezes mais forte que o outro (se for utilizar do outro é 50g)

1 copo de óleo

1 copo de leite morno

3 colheres(sopa) de açúcar

1 colher (café) de sal

Cebolinha de cheiro a gosto

Orégano a gosto

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador (velocidade baixa, só para misturar): os ovos, a cebola, o óleo, o leite morno, o açúcar, o sal, a cebolinha e o orégano.

Em uma vasilha acrescente 1/2 kg da farinha de trigo com o fermento (misture os dois) e depois jogue a mistura do liquidificador.

Mexa com as mãos e jogando o restante da farinha aos poucos até formar uma massa consistente mas não dura!

Deixe a massa descansar, coberta com pano de prato limpo, até crescer (aproximadamente 30 minutos).

Preaqueça o forno.

Enrole a massa no formato e tamanho que preferir (pode até rechear com presunto e queijo) e coloque na assadeira.

Sugestão: fazer pãezinhos redondos menores para ser individual.

Pincele gema de ovo sobre os pãezinhos e coloque no forno, com espaço entre eles (pois vai crescer mais), até dourar (aproximadamente 30 minutos).

Sirva quentinho com manteiga.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51808-pao-de-cebola-muito-facil-e-especial.html>