

# PÃO DIVINO DE CEBOLA

## INGREDIENTES

1 xícara de leite morno  
1/2 xícara de óleo de milho  
1 envelope de tempero em pó sabor legumes  
1 envelope de fermento biológico seco instantâneo  
1 cebola pequena picada  
1 colher de sopa de açúcar  
2 ovos  
Orégano e a sal a gosto  
4 xícaras ou mais de farinha de trigo peneirada  
farinha de rosca para polvilhar  
1 colher de sopa de maionese  
1 colher de sopa de queijo ralado  
gergelim

## MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os oito primeiros ingredientes e bata até ficar homogêneo.

Despeje em uma tigela e acrescente aos pouco a farinha de trigo até obter uma massa não muito dura.

O ponto ideal é quando ao levantar a colher ela desprenda-se.

Colocar em uma assadeira ou forma de pão (ou na máquina de fazer pão conforme instruções), untada com óleo e polvilhada com farinha de rosca. Misturar a maionese com o queijo ralado pincelar e colocar o gergelim. Cobrir com filme plástico para crescer, aproximadamente uma hora. Assar em forno quente até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53515-pao-divino-de-cebola.html>