

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>