PÃO DE CEBOLA SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

3 ovos

45 g de fermento em pó

1 copo (pequeno) de óleo

2 copos (pequeno) de leite

2 tabletes de caldo knorr

3 colheres (sopa média) de açucar

1 colher (sobremesa) de sal

1 cebola média

Recheio

400g de presunto ralado

400g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, 1 copo de leite, o knorr, o açúcar,o sal e a cebola.

Despeje a farinha de trigo numa bacia e jogue os ingredientes do liquidificador .

Misture bem.

Depois bata no liquidificador 1 copo de leite e o fermento e junte aos demais ingredientes da bacia.

Amasse bem.

Abra a massa e coloque o recheio.

Coloque em uma fôrma untada com óleo e deixe crescer.

Depois é só assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54142-pao-de-cebola-super-facil.html