

PÃO DE CEBOLA ESPECIAL DJM

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 cebola média
- 60 g fermento biológico fresco ou 1 envelope fermento seco instantâneo
- 1 envelope caldo de galinha/carne
- 1 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa rasa de açúcar
- 1 copo de óleo 200 ml
- 2 copos de leite morno (suportável à ponta do dedo, para não matar o fermento)
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bata tudo em liquidificador, passe para uma vasilha (bacia), acrescente a farinha de trigo.

Sove a massa pelo menos por 5 minutos.

Pegue uma porção e modele como um pão de queijo, coloque em uma forma forrada com fubá e farinha de trigo em porções iguais, espere dobrar o volume.

Leve ao forno preaquecido em 180°C por 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55388-pao-de-cebola-especial-djm.html>