PÃO DE AVEIA E CEBOLA

INGREDIENTES

3 ovos

6 colheres (sopa) de farelo de aveia

1/2 cebola roxa

8 colheres (sopa) de leite em pó desnatado

3 colheres (sopa) de requeijão light

3 colheres (sopa) de leite desnatado

1 colher (chá) de fermento em pó

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos por 3 minutos no liquidificador

Em seguida acrescente o requeijão, o leite, o leite em pó e a cebola picada e deixe bater por mais 3 minutos

Após isso, adicione a aveia e bata por mais 2 minutos

Por último, adicione o fermento e bata na função pulsar, apenas para misturar o fermento

Despeje a massa em uma forma untada com óleo e enfarinhada (de preferencia com farinha de aveia)

Leve para assar em forno médio preaquecido por aproximadamente 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8859-pao-de-aveia-e-cebola.html