

PÃO DE CEBOLA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

6 xícaras (chá) farinha de arroz
2 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 envelope de fermento biológico
1 xícara (chá) de água morna
1 colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) rasas de açúcar
1 cebola média
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture em uma bacia as duas xícaras da farinha de arroz com o fermento biológico em pó
Adicione o açúcar e o sal; reserve
No liquidificador misture os ovos, a água, o óleo e a cebola
Em seguida coloque a mistura do liquidificador aos poucos na mistura dos ingredientes secos
Adicione o restante da farinha aos poucos até dar ponto de pão; deixe descansar por mais ou menos 30 minutos
Faça bolinhas com a massa e coloque em uma forma untada com óleo e farinha de arroz
Cubra com um pano de prato e deixe descansar até dobrar de tamanho
Em seguida, pincele com gema
Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 45 minutos ou até ficarem dourados

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10574-pao-de-cebola-sem-gluten-e-sem-lactose.html>