

PÃO DE CEBOLA DA BIA

INGREDIENTES

2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
1 colher (sopa) de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo (480g)
1 pacote de creme de cebola (68g)
1 pacote de queijo parmesão ralado (100g)
1/2 xícara (chá) de óleo
2 ovos
1 colher (sopa) de sal
3/4 xícara (chá) de leite
margarina e farinha de trigo para untar e polvilhar a forma
1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture bem o fermento com o açúcar
Adicione 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
Deixe repousar durante 20 minutos
Junte todos os outros ingredientes e acrescente leite, até formar uma massa lisa e homogênea
Deixe a massa repousar coberta com um plástico até dobrar de volume
Modele os pães no formato desejado e coloque na assadeira untada e polvilhada
Pincele com ovo batido e deixe crescer novamente
Leve ao forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12477-pao-de-cebola-da-bia.html>