

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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