

# PÃO DE ERVAS E ESPECIARIAS ÁRABES

## INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1/2 copo (requeijão) de óleo de milho
- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de gergelim branco e preto
- 1 colher (sopa) rasa de zaatar
- 2 copos (requeijão) de leite morno
- 1 pitada de sal
- 15 g de fermento para pão
- 1 dente de alho pequeno
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada

## MODO DE PREPARO

No liquidificador adicione todos os ingredientes, menos a farinha de trigo

Na batedeira coloque a mistura do liquidificador e a farinha e bata até formar uma massa bem homogênea; a massa fica mole

Unte uma forma com manteiga

Coloque a massa para crescer por 40 minutos

Leve em forno preaquecido a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10685-pao-de-ervas-e-especiarias-arabes.html>