

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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