

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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