

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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