

PÃO DE CEBOLA DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 copo de óleo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal rasa
- 1 tablete de caldo de frango
- 1 cebola grande ou 2 médias
- 4 copos (americano) de leite morno
- 1 pacotinho de fermento
- 1 kg de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o trigo

A massa fica mole e pegajosa

Unte um tabuleiro grande com óleo e distribua a massa

Leve para assar em forno a 200° C por cerca de 40 minutos, até dourar em cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/308-pao-de-cebola-de-assadeira.html>