

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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