Pão de cebola: receita simples



Ingredientes do pão de cebola

1 cebola grande picada

1 xícara (chá) de leite morno

1 xícara (chá) de óleo

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

3 ovos

50 g de fermento para pão

1 kg de farinha de trigo

Modo de preparo

Comece passando todos os ingredientes secos por uma peneira.

Em seguida, bata os ovos, o óleo, o leite morno e a cebola no liquidificador, até que a cebola tenha sido bem triturada.

Acrescente o sal, o açúcar e o fermento e misture bem.

Em uma tigela, despeje a mistura e adicione a farinha de trigo, misturando bem até formar uma massa bem lisa e homogênea.

Separe a massa e faça bolinhas de pão.

Coloque os pães em uma assadeira untada e cubra com um pano úmido. Deixe descansar por 1 hora. Os pães vão dobrar de tamanho.

Leve a assadeira ao forno preaquecido a 200º C por 30 minutos ou até dourar.

COMPARTILHAR IMPRIMIR