



# RECEITAS DA FIA

## Pãezinhos de Cebola com Queijo

[www.receitasdafia.com/receitas/paezinhos-de-cebola-com-queijo](http://www.receitasdafia.com/receitas/paezinhos-de-cebola-com-queijo)

Deliciosos pãezinhos recheados com queijo. Surpreenda-se com essa irresistível receita!

Pãezinhos de Cebola com Queijo

 20 min

 20 porções

### Ingredientes

- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 cebola cortada em pedaços
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água morna
- 5 xícaras de chá de farinha de trigo
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 1 colher de chá de sal
- 250 g de queijo mussarela em cubos (para rechear)
- 1 gema
- 1/2 colher de chá de água
- Orégano a gosto
- 50 g de queijo mussarela ralado

## Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata o óleo, a cebola, os ovos, o açúcar e a água até obter uma mistura homogênea.
2. Em um recipiente, misture a farinha e o fermento. Adicione a mistura do liquidificador e o sal, mexendo bem até formar uma massa.
3. Sove a massa por aproximadamente 15 minutos em uma superfície enfarinhada.
4. Unte uma tigela com óleo, coloque a massa dentro, tampe-a com um pano e deixe descansar em um ambiente quente por 30 minutos.
5. Volte a massa para a superfície enfarinhada, abra e corte em 24 pedaços.
6. Molde cada pedaço em formato de bolinha, recheando com cubos de queijo.
7. Transfira os pãezinhos para uma assadeira untada e enfarinhada, tampe com um pano e deixe descansar por mais 30 minutos.
8. Preaqueça o forno a 200 °C.
9. Em um recipiente, misture a gema com a água. Pincele os pãezinhos com essa mistura e polvilhe orégano e queijo ralado por cima.
10. Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 20 a 25 minutos, ou até dourarem.
11. Sirva e aproveite!