PAN DE CEBOLLA CARAMELIZADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** *girasol*

Tiempo: *+ de 2 horas*
Dificultad: *Fácil*
Tipo de plato: *Otros*
Tipo de cocina: *Normal*
Otros: *Cocina Casera*
Coste: *Económico*

Descripción:

HECHO EN PANIFICADORA.

Ingredientes para 8 personas :

- 2 CEBOLLAS MEDIANAS
- 2 CUCHARADA de AZÚCAR
- 50 GR. de ACEITE DE OLIVA
- 500 GR. de HARINA DE FUERZA
- 1 CUCHARADITA DE LAS DE POSTRE de LEVADURA SECA DE PANADERO
- 10 GR. de SAL

Preparación:

Paso 1

Ponemos en la cubeta de la panificadora, las cebollas troceadas muy pequeñas junto con el azúcar, programamos la máquina en menú mermeladas, una vez terminado el proceso dejamos enfriar la máquina. Vertemos el agua, la harina y la levadura y la sal ponemos menú pan normal. Dejamos enfríar en rejilla.