

SOUR CREAM & ONION

INGREDIENTES

150 g de cream cheese

200 g creme de leite fresco (sem soro)

suco de 1/2 limão grande ou de 1 limão pequeno

1/2 cebola pequena

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o cream cheese e o creme de leite em uma vasilha e misture bem.

Acrescente o suco de limão e continue mexendo bem.

Rale a 1/2 cebola e acrescente na mistura.

Acrescente o sal e a pimenta-do-reino.

Mexa bem até ficar homogêneo.

Guarde em um recipiente fechado na geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14020-sour-cream-onion.html>