

TORTA DE CEBOLA DE FAMÍLIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento Royal

4 colheres (sopa) de margarina

1 gema

sal

um pouco de leite (mais ou menos 3 colheres de sopa para dar ponto na massa)

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de cebola fatiadas finas e douradas

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Espalhe a massa em uma forma de aro removível fure com um garfo toda massa.

Coloque o recheio e leve ao forno médio 180º C até dourar.

Desenforme e sirva.

Quando estiver seco coloque um cubinho de caldo de carne e deixe esfriar.

Bata 4 ovos inteiros e junte a cebola fria com 1 lata de creme de leite sem soro.

Pode ser servida quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19156-torta-de-cebola-de-familia.html>