

ANÉIS DE CEBOLA MÁGICOS

INGREDIENTES

2 cebolas grandes

1 copo de farinha (200 ml)

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (chá) de canela

200 ml de leite de aveia

1 ovo

1 colher (sopa) de mel

sal a gosto

óleo

MODO DE PREPARO

Misture o leite, o ovo e o mel em uma tigela e separe.

Misture a farinha, o amido, o orégano, a canela e o sal num outro recipiente.

Corte as cebolas em rodelas não muito finas.

Mergulhe os anéis de cebola no leite, depois na farinha temperada.

Em uma panela, coloque a quantidade de óleo suficiente para cobrir os anéis e aqueça.

Coloque a cebola para fritar sem sobre polas e frite até dourar.

Retire da panela e coloque para escorrer em um prato forrado com papel-toalha ou guardanapo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19701-aneis-de-cebola-magicos.html>