

# CEBOLAS DA VÓ IENE

## INGREDIENTES

1 copo grande de leite

2 ovos

1 tablete de caldo (de sua preferência)

trigo para engrossar

3 cebolas grandes

## MODO DE PREPARO

Para fazer o creme bata no liquidificador o leite, o caldo, os ovos e vá adicionando trigo até ficar homogêneo (reserve). Se achar necessário adicione sal.

Corte as cebolas em rodelas grossas, coloque-as em uma vasilha e despeje sobre elas o creme, mexa de leve para não arrebentar as rodelas.

Aqueça o óleo e frite-as de preferência uma a uma.

Fica muito bom e é um ótimo acompanhamento para diversos pratos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39271-cebolas-da-vo-iene.html>