

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

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39271-cebolas-da-vo-iene.html>