

TORTA DE CEBOLA DA MARIA

INGREDIENTES

1 kg de cebola
1 tablete de margarina
1 tablete de caldo knorr
1 lata de creme de leite
1 colher rasa de noz moscada
4 ovos

MODO DE PREPARO

Faça uma massa de empadão separada e forre o fundo da travessa.

Corte as cebolas em rodelas finas, dissolva a margarina, o caldo de frango e misture nas cebolas. Quando a cebola murchar por completo misture a noz moscada e o creme de leite.

Bata as claras em ponto de neve e depois misture as gemas.

Misture nas cebolas e coloque na travessa já forrada com a massa.

Coloque pra assar em forno quente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39750-torta-de-cebola-da-maria.html>