ANÉIS DE CEBOLA CROCANTES

INGREDIENTES

4 cebolas

1/3 de xícara de farinha de trigo integral

1/4 de colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 pitada de fermento em pó

1 pitada de sal

1 ovo

3 colheres (sopa) de leite

1 colher (chá) de manteiga derretida

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Massa

Bata o ovo com o leite e adicione a manteiga derretida

Junte a mistura de farinha e bata bem até ficar lisa e brilhante

Deixe a massa descansar enquanto prepara as cebolas

Descasque as cebolas e corte em rodelas finais

Separe as rodelas para formar anéis

Esquente o óleo em uma panela funda até 200º C

Pegue vários anéis de cebola com um garfo grande

Coloque os anéis no óleo quente e frite por 3 minutos

Retire com uma escumadeira e deixe escorrer sobre papel

Depois, coloque sobre um travessa, cubra com papel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4024-aneis-de-cebola-crocantes.html