

# ANÉIS DE CEBOLA FRITOS

## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) e 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher (chá) de ervas finas
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 garrafa long neck de cerveja
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 cebolas grandes
- Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, a pimenta-do-reino, as ervas finas e o sal.

Bata no liquidificador com a manteiga, a cerveja e o ovo.

Acrescente o fermento em pó.

Corte as cebolas em forma de anéis grossos e passe-os no creme.

Frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42786-aneis-de-cebola-fritos.html>