

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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