

CEBOLAS PARA PETISCOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
1/2 xícara de óleo
sal a gosto
1 colher de fermento em pó
2 colheres de queijo ralado
1 xícara de leite frio
5 cebolas medias e cortadas em rodela grandes
Água gelada

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque as rodela de cebola para descansar na água gelada por 30 minutos.

Em outra tigela coloque os ovos e bata bem.

Logo em seguida adicione o restante dos ingredientes.

Por último o fermento em pó.

Escorra bem as cebolas geladas e mergulhe na massa pra fritar em óleo quente, mas escorra bem as cebolas pra não sujar o óleo que está utilizando.

Sirva com suco ou outra bebida que preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42881-cebolas-para-petiscos.html>