

# 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>