

MENTIRA SALGADA TEMPERADA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 ovo inteiro
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 cebola branca cortada em pedaços
- 1 maço de cebolinha picada
- trigo que dê para amassar
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes, no liquidificador.

Exceto a cebolinha, o fermento em pó e o trigo.

Depois despeje, esta mistura em uma vasilha, e adicione os demais ingredientes, adicionando o trigo até a massa desgrudar das mãos.

Em seguida, abra a massa, não muito fina, corte em triângulos, faça cortes no centro e passe uma das pontas por esses cortes, formando um tipo de nó.

Aqueça o óleo e frite. Seque em papel absorvente.

Sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46264-mentira-salgada-temperada.html>