

CEBOLITOS CASEIRO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 2 pimentões bem picadinhos
- 50 g de fermento fresco para pão
- 200 g de manteiga
- 2 xícaras de óleo
- 2 xícaras de leite morno
- 1 colher de (sopa) de sal 2 cebolas médias picadinhas
- cebolas médias picadinhas

MODO DE PREPARO

Misture bem o óleo, a manteiga, o leite, o sal e o fermento.

Acrescente a cebola e a pimentão.

Coloque a farinha até dar o ponto de uma massa de nhoque.

Enrole como nhoque.

Corte os quadradinhos.

Leve para assar (não precisa untar a forma).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48556-cebolitos-caseiro.html>