TORTA DE CEBOLA DELICIOSA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 kg de cebolas coratdas em rodelas finas

2 colheres de sopa de manteiga

1 caldo de carne

Sal, pimenta, noz-moscada a gosto

4 ovos batidos

1/4 litro de creme de leite

1/4 xícara de agua

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes da massa até formar uma bola e deixar descansar por 10 minutos.

Fritar de leve a cebola na manteiga, acrescentar o caldo de carne e os temperos, deixe esfriar.

Misture os ovos com o creme de leite, a maizena desmanchada na água.

Forre o fundo de uma forma com a massa, coloque o creme de leite por cima da massa e em seguida as cebolas.

Leve ao forno para assar durante 30 minutos a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49689-torta-de-cebola-deliciosa.html