

ANÉIS TEMPERADOS DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 2 cebolas grandes
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres chá de sal
- 1 colher chá de pimenta do reino
- 1/2 xícara maisena
- 1 xícara de água fria
- 2 gemas
- Óleo suficiente para fritar
- 1 limão cortado em quatro

MODO DE PREPARO

Fatie as cebolas em anéis.

Em uma tigela média, junte 1/2 xícara de farinha com o sal e a pimenta.

Polvilhe os anéis de cebola com a farinha temperada.

Em outra tigela, junte o resto da farinha, a maizena, a água e as gemas dos ovos, fazendo uma massa homogênea.

Esquente o óleo em uma temperatura de mais ou menos 180°C.

Mergulhe na massa os anéis polvilhados.

Retire o excesso de massa.

Mergulhe os anéis no óleo para fritar por 2 a 3 minutos, até ficarem dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51204-aneis-temperados-de-cebola.html>