

CREME DE CEBOLA CAMELADA

INGREDIENTES

4 cebolas médias
1 colher de sopa de manteiga sem sal
1 colher de sopa de açúcar
250 ml crema de leite
sal

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em fatias finas.

Em uma frigideira ou panela, aqueça a manteiga, coloque a cebola para murchar, polvilhe o açúcar e mexa até ganhar uma cor caramelada bem dourada (sem deixar queimar).

Reduza para fogo baixo, adicione o creme de leite e mexa por uns 3 minutos sem deixar parado para não ferver.

Bata essa mistura em um liquidificador e acerte o sal a seu gosto (se ficar um creme muito grosso, adicione 2 colheres de sopa de leite).

Despeje em uma taça ou vasilha tipo cumbuca e sirva com torradas ou encontre uma maneira que lhe agrade e bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53309-creme-de-cebola-caramelada.html>