

# CREME DE CEBOLA AO LEITE

## INGREDIENTES

1/2 kg de cebolas cortadas em rodelas  
100 g de margarina  
5 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 tablete e 1/2 de caldo de carne ou bacon  
500 ml de água  
1 lata de creme de leite de 200 ml  
2 colheres de chá de tempero pronto de cebola frita  
300 ml de leite  
1/2 colher de sopa de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Em uma panela frite a cebola na margarina.  
Quando dourar, polvilhe a farinha.  
Mexe para não empelotar.  
Em uma panela separada, junte o caldo com água fervente, despeje pouco a pouco nas cebolas.  
Acrescente o creme de leite, o tempero de cebola frita, o queijo e o leite.  
Mexe bem até criar consistência.  
Deixe ferver por 15 minutos aproximadamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53998-creme-de-cebola-ao-leite.html>