

CEBOLAS EMPANADAS

INGREDIENTES

- 3 cebolas médias
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de farinha de milho
- 2 xícaras de leite
- 2 ovos
- 1 colher de (café) de colorau
- 1 colher de (café) de fermento
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 fio de azeite
- Salsa coentro ou cebolinha picados se preferir

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite, ovos, colorau, pimenta-do-reino e o fermento.

Em um recipiente colocar o líquido batido, acrescentar a farinha de trigo, farinha de milho e o queijo ralado.

Com uma colher ou fouet (batedor) misturar bem e acrescentar o sal e a salsa ou outro tempero que preferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55884-cebolas-empanadas.html>