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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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