

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>