

CEBOLA EMPANADINHA

INGREDIENTES

3 cebolas cortadas em rodela
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 (café) colorau
1 colher (café) fermento em pó
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite, os ovos, o colorau e o fermento.
Em uma tigela colocar o líquido batido.
Acrescentar a farinha de trigo, a farinha de milho e o queijo ralado.
Com uma colher misturar bem, colocar o sal e a pimenta.
Passe a cebola por esse creme e frite aos poucos em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55982-cebola-empadinha.html>