

CEBOLA EMPANADINHA

INGREDIENTES

3 cebolas cortadas em rodelas

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.

Acrecentar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/55982-cebola-empanadinha.html>