

# PALITO DE CEBOLA

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar  
1 xicara de leite  
1 pimenta vermelha pequena (tira a semente)  
25g de fermento fresco  
100g de margarina  
farinha ate dar o ponto  
1 cebola grande  
1 copo de oleo  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador, menos a farinha. Por na tigela e colocar a farinha até dar o ponto. Amassar bem. Abrir com o rolo, cortar as tiras, torcer, colocar em assadeira sem untar. Assar até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56149-palito-de-cebola.html>