

PALITO DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de açúcar
1 xícara 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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