CEBOLA CARAMELIZADA COM AÇÚCAR MASCAVO

INGREDIENTES

2 cebolas grande

100 g de manteiga sem sal

10 colheres (sopa) de shoyu (75 ml)

5 colheres (sopa) de açúcar mascavo (100 g)

1 xícara de água fervendo

canela em pó

sal

pimenta-do-reino preta

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em formato de meia lua

Deixe de molho em uma bacia com água por 5 minutos para ela perder a acidez

Derreta a manteiga em uma panela grande

Adicione a cebola e fique mexendo até ela murchar

Adicione uma pitada a seu gosto de sal e pimenta, o shoyu e a água quente

Deixe cozinhar por mais 15 minutos em fogo baixo

Adicione o açúcar mascavo e deixe cozinhar até atingir o ponto desejado (no meu caso gosto dela mais em ponto de geleia sem muitos pedaços)

Após desligar adicione canela em pó a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8249-cebola-caramelizada-com-acucar-mascavo.html