

# CROQUETA DE CEBOLA

## INGREDIENTES

2 cebolas médias  
100 g de manteiga  
1 colher (sopa) de açúcar  
1 colher (café) de sal (ou o quanto bastar)  
350 ml de leite quente  
60 a 100 g de farinha de trigo  
2 ovos (para empanamento)  
farinha panko ou de rosca comum (para empanamento)

## MODO DE PREPARO

Fatie a cebola fina (não muito)  
Coloque a manteiga deixe aquecer e acrescente a cebola fatiada  
Quando a cebola caramelizar (mostrar algumas douradinhas)  
Coloque o sal e misture  
Mexe para cozinhar a farinha (para o bolinho mais dourado, deixe mais tempo)  
Retire do fogo, coloque numa vasilha e cubra com plástico filme  
Misture 2 ovos com 100 ml de leite (para passar as bolinhas pra empanar)  
Depois passe na mistura de ovos e leite batidos e em seguida na farinha de rosca ou panko a que preferir  
Frite em óleo quente ou na airfryer  
O leite integral por zero lactose

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1748-croqueta-de-cebola.html>