

# 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

Mexa 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>