

ANÉIS DE CEBOLA CROCANTES

INGREDIENTES

4 cebolas
1/3 de xícara de farinha de trigo integral
1/4 de colher (chá) de bicarbonato de sódio
1 pitada de fermento em pó
1 pitada de sal
1 ovo
3 colheres (sopa) de leite
1 colher (chá) de manteiga derretida
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Massa

Bata o ovo com o leite e adicione a manteiga derretida
Junte a mistura de farinha e bata bem até ficar lisa e brilhante
Deixe a massa descansar enquanto prepara as cebolas
Descasque as cebolas e corte em rodela finas
Separe as rodela para formar anéis
Esquente o óleo em uma panela funda até 200º C
Pegue vários anéis de cebola com um garfo grande
Coloque os anéis no óleo quente e frite por 3 minutos
Retire com uma escumadeira e deixe escorrer sobre papel
Depois, coloque sobre um travessa, cubra com papel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4024-aneis-de-cebola-crocantes.html>