

BOLINHOS DE CEBOLA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo
3 colheres (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
1/2 xícara de manteiga ou margarina
2/3 de xícara de leite
1/2 xícara de cebola bem picada
margarina derretida
6 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 ovo

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o fermento e o sal

Junte a manteiga aos pedacinhos e mexa com um garfo até obter uma mistura granulada

Junte o leite e misture até que tudo esteja umedecido

Divida a massa ao meio

Abra cada metade sobre uma superfície polvilhada com farinha, num retângulo de 50 x 30 cm

Pincele com margarina derretida e salpique cada retângulo com 1/4 de xícara de cebola e 3 colheres (sopa) de queijo ralado

Enrole como se fosse rocambole, começando com o lado mais largo

Feche bem as bordas

Corte em rodela de 2 cm

Coloque em assadeira untada

Achate ligeiramente

Pincele com clara de ovo e salpique com o queijo ralado

Asse em forno quente (mais ou menos 200°C) por 15 minutos

Sirva quente ou frio, vai de acordo com sua preferência

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/646-bolinhos-de-cebola.html>