

# 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://areceitadavez.com.br/receita/8249-cebola-caramelizada-com-acucar-mascavo.html>