

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 douradinhos)
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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