

CEBOLA CARMELIZADA 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8249-cebola-carmelizada-com-acucar-mascavo.html>