

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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