

RECEITA:

Cebola Empanada



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
1 hora



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

- 1 ovo
- 200 ml de cerveja pilsen gelada
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de orégano
- 1 pitada de páprica picante
- 160 g de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 cebolas médias cortadas em rodelas grossas



MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma tigela, coloque o ovo, a cerveja bem gelada, os temperos e o sal e misture bem.
- 2 - Adicione a farinha de trigo e o amido de milho, e misture até obter uma massa homogênea. Finalize acrescentando o fermento e misture delicadamente.
- 3 - Solte os anéis de cebola, passe-os pela massa e frite em imersão, em óleo não muito quente, por 1 minuto, ou até dourarem.
- 4 - Retire do óleo e coloque em papel absorvente para ficarem bem sequinhas.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive