



Anéis de Cebola

www.receitasdafia.com/receitas/aneis-de-cebola

Aprenda a fazer um tira gosto tudo de bom que vai super bem no lanche e com aquela cervejinha. Fica uma delícia!

Anéis de Cebola

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 [ovo](#)
- 1 xícara (chá) de [leite](#) (200 ml)
- 1/2 colher (sopa) de [páprica defumada](#)
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de [pimenta do reino](#)
- 1 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 4 colheres (sopa) de [amido de milho](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento em pó](#)
- 3 [cebolas](#) grandes cortadas em rodelas grossas

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, coloque o ovo, o leite, a páprica defumada, pimenta do reino e o sal, e misture. Junte a farinha de trigo e o amido de milho, e mexa até obter uma massa homogênea.
2. Por último, acrescente o fermento, e misture delicadamente.
3. Desprenda os anéis de cebola, passe-os pela massa e frite em imersão (que cubra os anéis com óleo), em óleo não muito quente, por 1 minuto, ou até dourarem.
4. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.