# Sopa de cebola

## 1. Ingredientes

Cebolas - 3

Ovos - 2

Farinha de trigo - 2 colheres

Massa folhada - se quiser incrementar

## Instruções

Fazer um caldo de galinha ou usar Knorr.

Corte as cebolas em lâminas finas.

2. Jogue água fervendo nas cebolas e deixe escorrer.

Refogue as cebolas e deixe e correr.

Refogue as cebolas na manteiga, e coloque no caldo.

Engrossar com farinha de trigo.

Deixar as cebolas cozinharem.

Antes de servir, com o caldo fervendo, fora do fogo. Jogue os ovos inteiros batidos com garfo.

Servir com 1 fatia de pão torrada e polvilhada com parmezon.

Se quiser, coloque massa folhada na tigela individual e leve ao forno para assar.

Fica crocante e dourada, uma delícia!