# ABARÁ NO PAPEL ALUMÍNIO

## INGREDIENTES

1 kg de massa para abará (feijão fradinho moído)

1 xícara de camarão seco (240 ml)

1 xícara de amendoim torrado sem casca (240 ml)

2 cebolas médias

coentro a gosto

gengibre a gosto

água para bater os ingredientes

azeite e sal a gosto

100 g de camarão seco cortado ao meio

coentro picadinho

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a massa de abará

Bata aos poucos caso tenha dificuldades.

Agora vamos colocar a massa do abará na batedeira e, em seguida, colocar a mistura que batemos no liquidificador. (usei o gancho de bater pão)

Bata por 5 minutos até ficar uniforme.

Agora chegou a vez do azeite de dendê. Coloque o azeite de dendê, mas não exagere. Coloque também os camarões cortados e o coentro, misture bem.

Acerte o sal

Corte pedaços de papel-alumínio e coloque de 3 a 4 colheres (sopa) do abará para enrolar, como na foto.(use a parte brilhante do papel alumínio para dentro)

Para cozinhar no vapor, pegue uma panela e adicione a água um pouco abaixo do meio e coloque em cima dela um escorredor de macarrão de alumínio. Arrume os pacotinhos no escorredor e deixe cozinhar por 40 minutos em fogo médio. Não esqueça de tampar para acelerar o processo. É importante também ficar de olho porque a água que está cozinhado seca, e você vai precisar repor até cozinhar totalmente.

Esse é o último passo! Como saber que está cozido? Ele cresce e fica firme, esse é o ponto.

Obs: Na hora de cozinhar no vapor, não coloque a panela com muita água, pois pode correr o risco de passar muita água pra dentro e vazar seu abará

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13367-abara-no-papel-aluminio.html