

TORTA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 500 kg de camarão seco
- 2 tomates maduros
- 1 pimentão pequeno
- 1 cebola média
- 1 xícara cheia de cheiro verde bem cheia
- 1 copo (americano) de óleo
- 1 xícara e 1/2 de leite
- 2 a 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Limpe bem os camarões, tire suas cabeças e reserve.

Triture os camarões e coloque em uma panela, junte com as verduras já cortadas o tomate, a cebola e o pimentão.

Coloque um pouco de água, um fio de óleo e cozinhe, quando os camarões estiverem quase cozidos, junte o cheiro verde e cozinhe até que toda água esteja seca e reserve.

No liquidificador, bata as cabeças dos camarões com o leite, depois coe e reserve.

Na batedeira, bata os ovos, depois acrescente o leite, o óleo, a farinha e aos poucos bata durante 5 minutos.

Pegue o recheio e misture com a massa já com a batedeira desligada, por último coloque o fermento.

Despeje em forma grande untada e asse em temperatura 200 °C até que a massa esteja dourada aproximadamente 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22494-torta-de-camarao.html>