

# TEMPURÁ DE LEGUMES CROCANTE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara e 1/2 de água gelada

2 colheres de chá de fermento

2 colheres de chá de amido de milho (maizena)

1 saquinho de sazón (preferencia de legumes)

Sal a gosto

2 cenouras médias raladas

1 cebola grande picada em cubos

1 pimentão pequeno

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque todos os ingredientes da massa.

Mexa bem.

Verifique, se ficar muito dura ou muito mole acrescente água ou farinha, pois dependendo da xícara não fica exato.

Coloque os ingredientes: cenoura, cebola e pimentão.

Mexa muito bem.

Coloque a massa na geladeira.

Coloque o óleo limpo para esquentar.

Com a ajuda de uma colher coloque pequenas porções no óleo bem quente.

Deixe dourar dos dois lados.

Tire com uma escumadeira e coloque em um recipiente com papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47112-tempura-de-legumes-crocante.html>