

CAMARÕES EMPANADOS COM MOLHO DE HORTELÃ E MAIONESE

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o molho: ½ xícara (chá) de maionese light

4 colheres (sopa) de iogurte

4 colheres (sopa) de hortelã picada

Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Misture todos os ingredientes e coloque em uma tigela com tampa na geladeira. Empane o camarão na farinha de pão de forma, até ficarem bem empanados. Frite em óleo quente, aos poucos, até ficarem dourados. Escorra sob papel toalha e sirva com o molho de hortelã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49067-camaroes-empanados-com-molho-de-hortela-e-maionese.html>