

# EMPADA ESPECIAL DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 200 g de gordura hidrogenada  
200 g de manteiga  
4 colheres de sopa de margarina  
2 colheres de sopa de queijo ralado  
sal a gosto  
1 kg de farinha de trigo sem fermento (mais ou menos)  
2 gemas de ovo para pincelar

### RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de camarões frescos sem casca  
1 cebola picadinha  
sal a gosto  
1 caixinha de creme de leite  
Maizena a gosto para engrossar o recheio  
Use o recheio frio

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

REcheio: refogue a cebola no óleo, acrescente os camarões e cozinhe até que mudem de cor. Dissolva 1 colher de maizena em 50ml de água, acrescente aos camarões. Coloque o creme de leite sem soro e misture bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53386-empada-especial-de-camarao.html>