

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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