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 maisena 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