PÃOZINHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg farinha de trigo

Farinha de trigo para esticar a massa

2 ovos

2 tabletes de fermento biológico

1 xícara de óleo

sal a gosto

água morna para dar o ponto

RECHEIO:

Recheio:500 g de camarão limpos sem casca

1 vidro pequeno de azeitonas picadas

2 latas de ervilhas

1 vidro de palmito

2 cebolas picadas

3 alhos picados

4 tomates picados

cheiro verde a gosto

6 ovos cozidos picados (colocar na montagem dos pãezinhos)

sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque em uma tigela a farinha fazendo um buraco no centro, onde colocará os ovos inteiros, o fermento dissolvido em 1 copo de água quente, o sal e a xícara de óleo. Misture, batendo os ingredientes que estão no centro e puxando a farinha, até dar a consistência de massa de pão.

Caso seja necessário, acrescente água norma para que a massa não grude nas mãos. Coloque a massa em uma mesa e sove bem. Deixe crescer até dobrar de tamanho.

Enquanto isto, faça o recheio: Refoque a cebola e o alho, acrescente o tomate picado e o cheiro verde.

Deixe o tomate desmachar e acrescente os demais ingredientes, deixando a ervilha por último. Veja se o sal está do gosto e acrescente água para cobrir.

Não coloque muita água.

Com o recheio ainda no fogo, polvilhe farinha de trigo e mexa para que não forme bolas. Deixe o refogado como um creme mole. Deixe esfriar para utiliza-lo morninho.

Faça de 10 a 12 bolas de diametro de 8 a 9 cm e abra cada uma em formato ovalado, recheie no centro e coloque 1/2 ovo cozido em cada, Feche o pãozinho, trazendo um lado da massa e o outro sobrepondo. Pincele com gema, batida com uma pitada de sal e um fio de óleo. Coloque- os em forma untada com óleo e leve ao forno até ficarem dourados. Isto fica divino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53760-paozinho-de-camarao.html