RECEITA DE CAMARÃO EMPANADO À MODA CHINESA

INGREDIENTES

500 grs. de camarões limpos

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de água gelada (ou um pouco mais)

1 xícara (chá) de maisena

4 colheres (café) de fermento em pó

2 colheres (café) de sal

MODO DE PREPARO

Misturar a farinha de trigo, a maisena, o sal e a água gelada.

Colocar tudo de uma vez e, no final, adicionar o fermento.

Só adicionar o fermento na hora de empanar e fritar os camarões.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54667-receita-de-camarao-empanado-a-moda-chinesa.html