EMPADÃO DELÍCIA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 kg de camarão limpo

Alho e cebola

Sal a gosto

4 colheres de sopa de massa de tomate

MASSA:

Massa:3 gemas

1/2 de farinha de trigo

2 colheres de sopa de óleo

500 g de margarina

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Numa vasilha coloque as gemas, o óleo, o sal, a margarina e a farinha de trigo, mexa com as mãos até que fique uma massa firme, que não grude nas mãos.

Forre o fundo de um refratário com a massa, depois adicione o recheio e por fim cubra com o restante da massa. Dê pinceladas com a uma gema.

Leve ao forno até dourar. Sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54925-empadao-delicia-de-camarao.html