

CROQUETES DE CAMARÃO



CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha e o leite na taça com o acessório batedor. Tempere e misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e selecione o programa para molhos a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min.
2. No final do programa, substitua o acessório batedor pela lâmina picadora, junte 1 ovo batido e o camarão e misture na velocidade 9 durante 30 seg. Se a mistura não ficar homogênea, misture durante mais 30 seg. Deixe repousar no frigorífico durante 2 horas.
3. Polvilhe a sua bancada com farinha e faça pequenos croquetes com a massa. Passe-os pelos restantes ovos batidos e pelo pão ralado. Repita este passo.
4. Aqueça uma fritadeira. Mergulhe os croquetes no azeite a ferver e deixe fritar durante 1-2 min. Coloque os croquetes sobre papel de cozinha absorvente para retirar o excesso de azeite. Sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 200 G MIOLO DE CAMARÃO
- 30 G FARINHA
- 30 G MANTEIGA
- 20 CL LEITE MEIO GORDO
- 3 OVOS
- PÃO RALADO
- AZEITE PARA FRITAR
- SAL
- PIMENTA