

# Torta de Camarão

## **Ingredientes:**

Para 10 pessoas

6 colheres (das de sopa) de farinha triga (bem cheias)

1 chávena almoçadeira de leite

3 gemas de ovo

6 claras

sal marinho Rui Simeão e pimenta q.b.

## **Confeção:**

Desfaz-se a farinha com o leite, juntam-se as gemas e as claras batidas em castelo.

Barra-se um tabuleiro com manteiga (41cm x 30cm x 5cm), e coloca-se amassa e vai ao forno.

Quando estiver cozida (25 minutos aproximadamente), vira-se em cima de um pano e barra-se com o creme de camarão que já deve estar pronto, e enrola-se como qualquer torta.

# Creme de Camarão para a torta

## **Ingredientes:**

1 kg. de camarão

300 grs. de farinha

4 gemas

1 litro de leite

Confeção:

## **Confeção:**

Faz-se um refogado com a margarina (sem deixar alourar a cebola).

Junta-se o camarão, depois de cozido e descascado, ao refogado; depois, junta-se a farinha desfeita com o leite e as gemas.

Estando o creme pronto recheia-se a torta.

