

Camarão empanado com coco

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2/3 xícara de cerveja
- 1 1/2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/4 xícara de farinha de trigo
- 2 xícaras de coco seco ralado (em saquinho, de preferência o que já vem adoçado)
- 24 camarões grandes ou aproximadamente 40 camarões pequenos a médios, limpos e descascados (deixe a cauda para manusear na hora de fritar)
- 3 xícaras de óleo vegetal para fritar

Modo de preparo:

1. Em uma tigela média, misture o ovo, 1/2 xícara de farinha de trigo, a cerveja e o fermento em pó. Em outra tigela coloque 1/4 xícara farinha de trigo. Em uma outra tigela coloque o coco seco.
2. Segure o camarão pelo cauda, passe apenas na farinha de trigo que está em uma das tigelas e sacuda o excesso. Em seguida, mergulhe o camarão na mistura com ovos/cerveja e deixe escorrer o excesso. Por último, passe o camarão no coco. Coloque os camarões já empanados em uma assadeira forrada com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária.
3. Coloque a assadeira com os camarões no congelador por 15 minutos, ou leve à geladeira por 30 minutos.
4. Quando estiver perto de retirá-los do congelador (ou da geladeira), comece a preparar o óleo para fritar (aqueça a 180º C em uma panela funda).
5. Frite os camarões em lotes de pequena quantidade, por 3

a 5 minutos ou até que dourem. Durante este tempo, vire-os, se necessário, para dourar por completo. Retire os camarões e coloque-os em um prato grande com papel toalha para escorrer.

6. Sirva quente com [Molho doce e picante de manga](#) ou [Molho com geléia de laranja e gengibre](#), ou outro molho agridoce ou de sua preferência.

Rendimento: 4 porções.