

# VATAPÁ DE FAROFA

## INGREDIENTES

150 g de farinha de castanha de cajú  
150 g de farinha de camarão seco  
100 g de farinha de amendoim torrado e sem casca  
400 g de farofa com temperos suaves Yoki  
2 cebolas branca média  
5 dentes de alho  
1 xícara (chá) de azeite de dendê  
2 litros leite de coco  
sal a gosto  
tempero verde a gosto  
água se necessário

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cebola e o alho até que vire uma pasta, se preferir pode colocar um pouco de água junto para bater junto  
Coloque o alho e a cebola já batidos em uma panela grande  
Misture bem aos ingredientes que já estão na panela  
Leve ao fogo médio e mexa sem parar até que comece a ganhar consistência  
Depois de pronto, coloque no recipiente desejado e polvilhe os temperos verde a gosto

Receita enviada por

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2417-vatapa-de-farofa.html>