



## Tempurá econômico



**Rendimento**

20 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Talo de couve-flor (em palitos bem finos - julienne)	1 xícara (chá)	30 g
Talo de brócolis (em palitos bem finos - julienne)	2 xícaras (chá)	170 g
Talo de couve-flor (em palitos bem finos - julienne)	1 xícara (chá)	60 g
Talo de repolho (em palitos bem finos - julienne)	2 xícaras (chá)	120 g
Casca de cenoura (em palitos finos - julienne)	1 xícara (chá)	50 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	Meia xícara (chá)	50 g
Ovo	1 unidade	50 g
Água gelada	2 xícaras e meia (chá)	500 ml

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque os talos de couve manteiga, de brócolis, de couve-flor, de repolho e a casca de cenoura, misture e reserve.
2. Prepare a massa: em outro bowl grande, coloque a farinha de trigo e o Creme de Cebola Ajinomoto®, e misture. Junte o ovo e a água gelada, e mexa até ficar homogêneo.
3. Acrescente os legumes, aos poucos, e envolva-os com a massa.
4. Com o auxílio de uma escumadeira e uma colher, molde os tempurás, achatando-os, e frite, em imersão, em óleo não muito quente, por 7 minutos, ou até que fiquem dourados por todos os lados.
5. Escorra e sirva em seguida.