

# CANAPÉ TAILANDÊS DE CAMARÃO E AMENDOIM



## INGREDIENTES

- 1 xícara de pasta de amendoim
- 2 colheres de sopa de shoyu
- ½ pimenta dedo de moça picada
- 2 xícaras de camarão pequeno descascado e cozido
- 2 fatias de abacaxi picado em cubos pequenos
- ½ pimentão vermelho picado em cubos

## MODO DE PREPARO

Misturar a pasta de amendoim, o shoyu e a pimenta dedo de moça até formar uma pasta homogênea. Distribuir cerca de 1 colher de chá dessa mistura sobre cada rice cracker barbecue, adicionando 1 camarão sobre cada canapé. Finalizar com 1 cubo de abacaxi e 1 cubo de pimentão picado.