

香酥椰蓉炸虾球

原料：

1/2 磅大虾（约 277 克）
2 个鸡蛋
1 又 1/2 杯椰丝
1 杯中筋面粉
1 又 1/2 茶勺蒜粉
1 茶勺现磨的黑胡椒末
盐和色拉油适量



做法：

把虾清洗干净，挑去虾线，剥掉虾壳，加盐，1/2 茶勺蒜粉和 1/2 茶勺胡椒抓匀，腌 20 分钟以上。

鸡蛋打散成蛋液，椰丝用咖啡研磨机打成椰蓉。

剩余的盐，蒜粉和胡椒跟面粉混合均匀。

色拉油下锅，用中火烧热。

虾仁先在面粉里面滚一圈，然后到蛋液碗里再裹上一层蛋液，最后到装着椰蓉的碗里滚上一层椰蓉，然后就可以直接下锅炸了，炸到虾球表面金黄色的时候捞出滤干油。

椰蓉的味道很浓，蘸了番茄酱很好吃，结果一不小心，又吃多了。。。。。