GOTAS DE FELICIDADE (COXINHAS)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:300 g de abóbora cabotia picada

300 g de frango desfiado

1 colher (sopa) de farinha de amendoim

1 colher (sopa) de alho tostado

temperos de sua preferência a gosto

queijo parmesão quanto baste

recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Asse a cabotia, envolta ao papel alumínio, no forno até que fique macia.

Processe a cabotia com os demais ingredientes da massa e, se necessário, acrescente mais farinha de amendoim para que fique com uma consistência que lhe permita moldá-las.

Molde-as colocando o recheio que deseja.

Empane usando o parmesão.

Congele.

Em uma assadeira antiaderente, asse no forno a 180° C por 40 minutos ou até que estejam douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14175-gotas-de-felicidade-coxinhas.html