

KIBIXINHA KIBI+COXINHA

INGREDIENTES

2 colheres (chá) de margarina
1/2 xícara (chá) de cebola picada
1 colher (sopa) de alho picado (3 dentes)
3/4 xícara (chá) de trigo para quibe (130 g)
4 xícaras (chá) de água fervente
1 tablete de caldo de legumes
pimenta-do-reino moída a gosto
pimenta síria a gosto
sal a gosto
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
folhas de hortelã picadas a gosto
500 g de frango desfiado ou carne moída
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 2 colheres (sopa) de margarina, 1/2 xícara (chá) de cebola picada, 1 colher (sopa) de alho picado e leve ao fogo médio; refogue por 5 minutos.

Adicione 3/4 xícara (chá) de trigo para quibe, 4 xícaras (chá) de água fervente (1 litro), 1 tablete de caldo de legumes e deixe o tablete derreter.

Tempere com sal, pimenta-do-reino moída e pimenta síria a gosto; cozinhe por 5 minutos até o trigo amolecer.

Junte 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo; mexa até soltar do fundo da panela por aproximadamente 5 minutos.

Apague o fogo e adicione folhas de hortelã picadas a gosto.

Transfira para uma travessa ou bancada e cubra com um saco plástico; deixe esfriar.

Depois de fria, pegue pequenas porções da massa.

Recheie com frango desfiado.

Modele no formato de coxinha.

Frite em óleo quente até dourar.

Retire com uma escumadeira, coloque em papel absorvente e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14180-kibixinha-kibicoxinha.html>