

MASSA BÁSICA PARA RISOLE, COXINHA, BOLINHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

1 litro de leite

250 ml de água

1 colher de margarina

4 colheres de caldo de galinha

trigo quanto baste

1 ovo

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite, água, margarina e os caldo de galinha para ferver.

Quando levantar fervura, acrescente a farinha de trigo até que vire uma massa lisa e homogênea.

Modele os salgados.

Passa no ovo e na farinha rosca.

Frite-os.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14301-massa-basica-para-risoles-coxinha-bolinha-de-queijo.html>