

MASSA DE COXINHA DELICIOSA QUE NÃO GRUDA NA MÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango médio ou grande
salsinha e cebolinha a gosto
4 cubos de caldo de galinha
6 copos de farinha de trigo
6 copos da água que cozinhou o frango
3/4 de copo de óleo (um pouco mais que metade do copo)

MODO DE PREPARO

Primeiro cubra o peito de frango com água na panela de pressão (pelo menos uns 7 copos de água). Tempere a água com salsinha e cebolinha e os 4 cubos de galinha. Deixe cozinhar por uns 30 minutos depois que pegar pressão. Reserve o frango para fazer o recheio. Coe 6 copos da água do frango. Coloque a água em uma panela grande. Com fogo ligado, coloque o óleo e acerte o sabor, se desejar coloque mais sal (lembre que depois que adicionar a farinha, o sabor fica mais suave, então deixe a água um pouco mais salgada). Depois de acertar o sabor e a água estiver fervendo, adicione os 6 copos de farinha, um de cada vez, sem parar de mexer até a massa começar a desgrudar da panela. Desligue o fogo e reserve para esfriar. Sove a massa um pouco e modele suas coxinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14547-massa-de-coxinha-deliciosa-que-nao-gruda-na-mao.html>