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