

MASSA DE COXINHA

INGREDIENTES

750 ml de água

250 ml de leite

2 cubos de caldo sabor frango

1 colher (sopa) manteiga ou margarina

1/2 colher (chá)de sal

4 copos farinha de trigo

Recheio de sua preferência

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte a água e o leite e espere ferver.

Após levantar fervura, acrescente a manteiga e o caldo sabor frango.

Assim que dissolver bem o caldo, acrescente o sal.

Abaixe o fogo e adicione de uma só vez a farinha de trigo, mexendo bem.

Em seguida, deixe a massa esfriar.

Após a massa estar fria, coloque-a sobre uma superfície lisa e sove bem, deixando com uma textura lisinha e sem nenhuma pelota de farinha de trigo.

Após isso, recheie com o recheio de sua preferência, modele a coxinha e frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14850-massa-de-coxinha.html>