COXINHA FIT DE FRANGO

INGREDIENTES

1 batata-doce grande cozida e amassada

150 g de frango cozido e desfiado

2 colheres (sopa) de creme de ricota

2 colheres (sopa) de farinha de amêndoa

4 colheres (sopa) de chia

1/2 cebola ralada

1 pitada de sal

1/2 xícara de farinha de linhaça (para empanar)

MODO DE PREPARO

Na bacia ponha a batata

Misture até a massa soltar da bacia

Refogue a cebola no óleo de coco ou azeite, depois misture o frango e ponha a ricota, mexendo sempre em fogo baixo

Faça bolinhas com a massa da bacia, depois amasse e ponha o recheio e modele a coxinha com os dedos

Misture o restante da chia na farinha de linhaça e empane as coxinhas

Com o forno preaquecido, ponha as coxinhas prontas para assar a 205° C por 20 a 30 minutos, virando sempre que necessário

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1508-coxinha-fit-de-frango.html