COXINHA DE FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras (chá) de leite

2 cubos de caldo de galinha

2 colheres (sopa)de margarina

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 batatas grandes cozidas e espremidas

RECHEIO:

Recheio:3 peitos de frango cozido e desfiado

1 sachê de tempero em pó para aves

colorau a gosto

1 cebola média picada

2 dentes de alho

salsinha e cebolinha a gosto

sal a gosto

PARA EMPANAR:

Para empanar:leite

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque o leite em uma panela grande, a margarina e o caldo de galinha, e deixe ferver.

Em seguida, adicione a batata já amassada e a farinha de trigo peneirada de uma só vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Deixe amornar a massa e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Coloque um pouco de óleo ou azeite em uma panela e doure a cebola e o alho.

Em seguida, coloque o frango desfiado e vá adicionando os temperos, tempero em pó, colorau, sal e, por último, o cheiro verde.

Refogue um pouco e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Com a massa já morna, sove um pouco para que fique macia.

Em seguida, vá montando as coxinhas e coloque o recheio.

EMPANAR:

Empanar:Passe as coxinhas no leite e na farinha de rosca.

Em seguida, frite-as com bastante óleo até cobri las, na temperatura do óleo de 180º C.

Deixe dourar e coloque sobre o papel toalha para absorver o óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15272-coxinha-de-frango-crocante.html