MASSA DE COXINHA COM BATATA

INGREDIENTES

2 litros de leite

1 litro de água

sal e caldo de galinha a gosto

1 xícara de cebola picada

3 colheres (sopa) de alho picado

3 folhas de louro

3 kg de farinha de trigo

2 kg de batata cozida e moída

5 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione a manteiga, o alho, a cebola e as folhas de louro e deixe refogar.

Em seguida, adicione o leite e a água.

Quando começar a ferver, adicione a batata e misture.

Em um recipiente pequeno, dissolva o sal e o caldo de galinha com água e coloque na massa, sendo a gosto!

Ao ferver bem, adicione a farinha aos poucos até formar uma massa macia e consistente (e mexendo sempre para que ela possa se unir bem).

Após ficar em um ponto consistente, retire-a e leve para a mesa para trabalhar fazendo o salgado de sua preferência!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15315-massa-de-coxinha-com-batata.html