COXINHA ASSADA DE TAPIOCA

INGREDIENTES

200 g de peito de frango cozido e desfiado

100 g de tapioca (goma)

1 ovo

Cheiro verde a gosto

200 g de queijo minas em pedaços

Farinha de linhaça para empanar

MODO DE PREPARO

Coloque no processador todos os ingredientes, com exceção do queijo.

Misture tudo até ficar uma massa homogênea, cerca de 4 minutos.

Divida em pequenas porções e recheie com o queijo em pedaços.

Em seguida, molde e passe na farinha de linhaça.

Coloque em uma assadeira retangular e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos em média a 180º C ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15459-coxinha-assada-de-tapioca.html