

# COXINHA À MODA ARCANJO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 litro de leite

1/2 litro de água

100 g de margarina

4 tabletes de caldo de galinha

600 g de farinha de trigo

1 lata de creme de leite com soro

1 clara para envolver

Farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

### RECHEIO:

Recheio: 1 cebola

3 dentes de alho

500 g de peito de frango

1 colher (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de salsinha

1/2 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 xícara de leite fervente

2 gemas

Suco de 1 limão

Sal

Pimenta

Louro

Cebolinha

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Leve ao fogo o leite, a água, a margarina e os tabletes.

Quando ferver, adicione a farinha de trigo de uma só vez e mexa bem para não empelotar.

Em seguida, deixe cozinhar bem.

Espalhe a massa na mesa para esfriar completamente (o segredo da receita é trabalhar com a massa somente quando ela estiver totalmente fria).

Junte o creme de leite, misturando até que a massa fique uniforme: é necessário amassá-la bastante.

#### RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o peito de frango com 1 folha de louro, 1 colher (chá) de sal, 1 cebola média picada, 2 dentes de alho amassado e 800 ml de água.

Em seguida, cozinhe novamente o peito no óleo, sem fritar, com cebola bem picada e alho amassado. Por último, junte a salsinha e a cebolinha picadas.

Depois de frio, desfie o frango e reserve.

Doure levemente a farinha de trigo na margarina, mexendo para não queimar.

Retire a panela do fogo e adicione leite aos poucos, e em seguida volte a panela ao fogo para engrossar, mexendo sem parar.

Quando enxergar o fundo da panela é sinal de que o creme já está bom.

Misture o frango desfiado com as gemas e o creme branco e volte ao fogo, deixando cozinhar bem. Acrescente o suco de limão e deixe esfriar.

#### MONTAGEM:

Montagem:Com pequenas porções de massa, faça bolinhas e depois, com os indicadores, vá abrindo até que forme uma trouxinha.

Coloque o recheio e feche a trouxinha modelando a coxinha no formato tradicional.

Umedeça a ponta dos dedos na clara de ovo e passe sobre a coxinha.

Em seguida, passe na farinha de rosca e frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15845-coxinha-a-moda-arcanjo.html>