

COXINHA CROCANTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: Frango, frango com catupiri, pizza ou charque

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo todos os ingredientes líquidos com a manteiga e cebola e deixe cozinhar até ferver.

Quando começar a ferver adicione a salsinha e, em seguida, vá colocando o trigo aos poucos até formar uma massa homogênea.

Quando começar a soltar da panela está no ponto, e desligue o fogo.

Em seguida, sove bastante a massa, e depois cubra a massa com um pano limpo, colocando por cima do pano um plástico filme, e deixe esfriar.

Assim que a massa esfriar, está pronta para trabalhar (rende 50 coxinhas pequenas).

Leve ao fogo o amido de milho com a água e faça um mingau.

Em seguida, passe as coxinhas no mingau e, logo após, na farinha de rosca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15851-coxinha-crocante.html>