

RECHEIO DE GALINHA ALEMÃ

INGREDIENTES

1 kg de moela de frango

200 g de gordura de frango (pode substituir por margarina, mas o recheio ficará mais sequinho, porém não menos saboroso)

1 dúzias de ovos

1 colher (café) de fermento em pó

1 pitada de noz-moscada

sal a gosto

1/2 cubo de caldo de galinha

salsa e cebolinha a gosto

200 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Triture a moela de frango e a gordura.

Dissolva o caldo de galinha.

Em seguida, coloque em uma vasilha e misture junto com todos os outros ingredientes.

Faça porções do tamanho que desejar e coloque o recheio em sacos plásticos bem amarrados para não entrar água.

Coloque os sacos plásticos com o recheio na panela com água fervendo.

Deixe por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.

Depois do tempo marcado estará pronto para o consumo ou pode ser congelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17619-recheio-de-galinha-alema.html>