

# COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO

## INGREDIENTES

2 tabletes de caldo de frango  
1 xícara de água  
2 xícaras de leite  
2 xícaras de farinha de trigo  
500 g de peito de frango desfiado  
1 cebola picada  
2 dentes de alho  
2 colheres (sopa) de margarina  
2 ovos  
5 colher (sopa) de requeijão cremoso  
sal com alho a gosto  
farinha de rosca para untar  
maço de cheiro-verde  
óleo suficiente para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande despeje a água, o leite e o caldo de galinha.  
Mexe até dissolver todo o tablete de caldo de galinha.  
Acrescente em seguida a farinha de trigo de uma só vez, sempre provando se está bom o sal.  
Mexe até que a massa comece a desgrudar da panela.  
Acrescente uma colher de manteiga para ajudar a desgrudar.  
Em seguida, unte uma superfície plana e limpa com a margarina e despeje toda a massa.  
Amasse a massa até ficar no ponto certo.  
Espere esfriar, forrando-a com uma toalha.  
Em outra panela, adicione uma colher de óleo e a cebola.  
Quando já estiver ficando transparente, coloque um pitada de sal e o frango (cuidado para não salgar, pois a massa contém sal).  
Mexe por alguns minutos e adicione um pouco de colorau.  
Quando já estiver ficando sequinha, acrescente o cheiro-verde, abaixe o fogo e mexa por alguns segundos.  
Reserve em uma vasilha.  
Separe uma porção da massa, forme conchinhas.

Coloque uma quantidade pouca de requeijão e acrescente o recheio.

Feche e modele, formando uma coxinha.

Passa no ovo e na farinha e é só fritar em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18390-coxinha-de-frango-com-requeijao-cremoso.html>