

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.

Mexa 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.

Mexa 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).

Mexa 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 conchinhais.

Coloque uma quantidade pouca de requeijão e acrescente o recheio.

Feche e modele, formando uma coxinha.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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