

MASSA COXINHA FÁCIL DE FAZER

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
água para cozinhar o peito de frango
1 peito de frango
1/2 copo americano de óleo
2 caldos de galinha
2 sachês de tempero em pó
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango sem tempero e sem óleo.

Pegue a água que cozinhou o peito e coloque em uma panela grande, lembrando a mesma quantidade de água tem que ser de farinha (para melhor precisão medir com copos).

Tempere o caldo a fogo médio com o caldo de galinha, tempero em pó, o óleo e o sal a gosto.

Misture a farinha até desgrudar do fundo da panela.

Está pronta sua massa de cozinha, é só temperar seu recheio a gosto e moldar sua cozinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/18404-massa-coxinha-facil-de-fazer.html>