

MASSA DE COXINHA PARA INICIAINTES

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

500 ml de caldo de galinha

Frango desfiado

Sal a gosto

1 cebola picada

1 pimentão picado

Coentro picado

1 colher de manteiga

Coloral a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga e a cebola para dourar, em seguida acrescente o coentro, o pimentão, o coloral e o sal.

Em seguida, acrescente o peito de frango para cozinhar.

Depois de cozido, reserve o peito e desfie.

Peneire o caldo, retirando a verdura.

Coloque as 500 ml de caldo no fogo, e depois adicione a farinha de trigo toda de uma vez, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Em seguida, acrescente um pouco de manteiga na mão e pegue uma porção da massa.

Modele as coxinhas e as empane no leite, e em seguida na farinha de rosca.

Leve para fritar, e em seguida estará pronta para comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18641-massa-de-coxinha-para-iniciantes.html>