

# COXINHAS CROCANTES SEM FARINHA DE ROSCA

## INGREDIENTES

4 medidas de farinha de trigo para 5 litros de água  
2 tabletes de caldo de galinha  
1 colher de tempero umami (glutamato monossódico)  
3 colheres de colorau  
peito de frango

## MODO DE PREPARO

Cozinhe os peitos de frango sem nada, só com água.  
Depois de cozidos, deixe os peitos de frango esfriarem.  
Na água dos peitos, acrescente mais água e acrescente sal a gosto.  
Adicione colorau, o caldo de galinha e o umami.  
Quando ferver, acrescente as farinhas aos poucos e vá mexendo até dar o ponto.  
Quando não estiver grudando nas mãos, retire da panela.  
Está pronto; espalhe numa mesa de pedra e, quando estiver fria, é só enrolar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19206-coxinhas-crocantes-sem-farinha-de-rosca.html>