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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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