

MINI COXINHA DE GALINHA

INGREDIENTES

1 sobrecoxa de frango
1 peito de frango
1 cebola média picada
2 dentes de alho
400 ml de leite (ou equivalente ao caldo do cozimento do frango)
1 cubo de caldo de galinha
50 g de margarina
250 g de farinha de trigo
1 batata
1 ovo
farinha de rosca para empanar (aproximadamente 250 g)
1 colher (sopa) de maionese
2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
sal a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure o alho e a cebola na margarina.

Acrescente o frango e adicione água.

Cozinhe o frango e aguarde que ele esfrie.

Desfie o frango e deixe a parte no caldo que sobrou adicione o leite (até a quantidade de 400 ml), a batata já cozida e espremida e o caldo de galinha.

Após levantar fervura, adicione a farinha de uma só vez, misturando com uma colher de pau.

Deixe a massa cozinhar até soltar do fundo da panela.

Passe a massa para uma superfície untada com óleo, trabalhe-a bem adicionando 1 colher de maionese e 2 colheres de requeijão cremoso.

Cubra com um plástico e reserve.

Modele a massa em formato de coxinha recheando com o frango desfiado.

Passe no ovo e na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20179-mini-coxinha-de-galinha.html>