

COXINHA OU RISsoles DE FORMA FÁCIL

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
3 xícaras (chá) caldo de frango ou leite
3 colheres (sopa) de margarina
sal a gosto
ovos ou leite para empanar
farinha de rosca para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o caldo de frango ou de leite com margarina e o sal e leve ao fogo.

Quando estiver fervendo, adicione a farinha de trigo de uma só vez e mexa rapidamente até a massa ficar lisa e uniforme.

Coloque em uma superfície para deixar esfriar, a ponto que a massa não queime.

Separe a massa em pequenas porções, depois abra a massa e coloque dentro o recheio do seu gosto.

Depois de colocar o recheio, empane com os ovos ou o leite, depois farinha de rosca.

Esquente o óleo para fritar, o que restar você pode congelar em até 3 semanas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20697-coxinha-ou-rissoles-de-forma-facil.html>