

COXINHA DELICIOSA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:

- 1 e 1/2 kg de farinha de trigo
- 3 colheres de requeijão cremoso
- 2 colheres de óleo
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho
- tempero a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela grande, adicione o leite, o tablete de caldo, a batata, a manteiga e deixe ferver.

Acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo até soltar do fundo da panela.

Despeje a massa em uma superfície lisa e untada, sove bem e deixe esfriar.

Abra a massa com a mão, recheie e modele em forma de coxinha.

Passe a massa modelada no ovo batido e pela farinha de rosca

Frite em óleo quente, até dourar e escorra sobre o papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21042-coxinha-deliciosa.html>