

# COXINHA INTEGRAL

## INGREDIENTES

2 copos de água (utilize a água em que cozinhar o frango)

1 copo de leite desnatado

1 colher (sopa) de margarina light

sal light a gosto

1 e 1/2 copo de farinha integral

1 e 1/2 copo de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de farelo de aveia

farinha de rosca suficiente para empanar a coxinha

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a água, o leite, a margarina, o sal e misture até que ferver.

Em seguida, abaixe o fogo e misture as farinhas e o farelo, mexendo bem.

Mexa até que massa fique homogênea e desprenda do fundo.

Espere esfriar e recheie da maneira que preferir.

Empane na farinha de rosca e leve para fritar em uma panela com óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21395-coxinha-integral.html>