COXINHA

INGREDIENTES

2 copos de caldo de carne (200 ml)

3 colheres (sopa) de leite em pó

3 copos (200 ml) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de margarina

1/2 peito de frango

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango a seu modo, depois retire e reserve.

Coloque o caldo no liquidificador junto com a margarina e o leite.

Depois, leve para o fogo, deixando levantar fervura.

Adicione a farinha de trigo e mexa bem até desgrudar da panela.

Em uma mesa de mármore untada com margarina, coloque a massa e comece a amaciar, até ficar lisinha.

Depois, forme as coxinhas e recheie com o frango.

Passe no leite e na farinha de rosca e frite (se preferir, em vez de passar no leite, você pode diluir uma colher de maisena e passar as coxinhas).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21916-coxinha.html