

COXINHA DE BATATA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Peito de frango desfiado, cozido e temperado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a aguá, o óleo e o caldo knor na panela, depois junte a farinha e misture bem até formar uma massa.

Misture com fogo baixo, assim que formar a massa coloque a batata e depois misture para ver se farinha cozinhou bem.

Misture por uns 30 minutos, assim que ver que a massa desgrudou da panela desligue o fogo e coloque em uma travessa.

Espere a massa esfriar para modelar a coxinha e depois você pode recheiar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23252-coxinha-de-batata.html>