

MASSA PARA COXINHA COM CEBOLA SABOROSA

INGREDIENTES

4 copos (queijão) de farinha de trigo

2 copos (queijão) de leite

2 copos (queijão) de caldo de frango (caldo que usou para cozinhar o peito do frango)

2 cubos de caldo de galinha

1 copo (americano) de óleo

1 cebola grande

1 kg de batata

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a batata para cozinhar na pressão, se quiser pode ser no caldo do frango, com um pouco de sal ou um cubo de caldo de frango, reserve.

Rale a cebola onde se usa para ralar milho, na parte mais fina do ralo, a cebola tem que ficar como um sumo e líquida.

Se preferir, pode bater a cebola com o meio copo de óleo no liquidificador, neste caso a cebola perde um pouco o sabor.

Coloque o óleo em uma panela grande, quando esquentar, coloque a cebola frite um pouco.

Acrescente o leite, a água, os cubos do caldo de galinha e o sal.

Quando estiver fervendo, vá colocando a farinha de trigo até a massa desgrudar da panela e virar uma bola, se precisar pode colocar um pouco de óleo também.

Coloque a massa numa bacia grande.

Passe a batata no espremedor, junte à massa e amasse tudo até a massa ficar bem lisa.

Faça as coxinhas com recheio a gosto (carne moída, frango, queijo, presunto e queijo, salsicha).

Empanar, fritar e saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23380-massa-para-coxinha-com-cebola-saborosa.html>