MASSA PARA SALGADINHOS (COXINHA, RISSOLES, BOLINHA DE QUEIJO, BOLINHO DE CARNE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:350 g farinha de trigo

400 ml de água

100 ml de leite

2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou óleo

2 cubos de tempero de frango

alho, cebola e salsinha a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango

2 dentes de alho

1 cebola pequena

1 colher (sopa) de azeite ou óleo de soja

1 colher (sopa) de colorau

salsinha a gosto

PARA EMPANAR:

Para empanar:200 g de farinha de rosca

1 litro de água

100 ml

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque a água em que cozinhou o frango para ferver e, se necessário, acerte o sal.

Quando estiver fervendo bem, adicione a farinha de trigo e mexa bem até soltar do fundo da panela.

Despeje em uma superfície lisa, deixe a massa esfriar um pouco e sove até ficar lisa.

Pegue uma porção de massa e modele as coxinhas, ou o salgado que preferir.

Misture a água e o leite.

Coloque os salgados aos poucos nessa mistura e passe na farinha de rosca.

Frite em bastante óleo e escorra em papel toalha, para absorver o óleo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23521-massa-para-salgadinhos-coxinha-rissoles-bolinha-de-queijo-bolinho-de-carne.html