

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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