

COXINHA DIVINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 copos (de 250 ml) cheios de farinha de trigo peneirada
3 copos (de 250 ml) cheios da água que cozinhou o peito de frango (peneirada)
1,5 colher (sopa) de manteiga ou margarina
sal a gosto ou tempero "meu segredo"

RECHEIO:

Recheio: 1 peito (grande) de frango
1,5 litro de água
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a água temperada em que cozinhou o peito de frango numa panela de pressão, com o sal e a manteiga.
Quando a manteiga derreter toda, acrescente de uma só vez a farinha de trigo e mexa bastante até a massa desgrudar totalmente da panela e ficar sem pelotas.
Coloque a massa em cima da pia de granito ou mármore e quando estiver morna, sove bastante até ficar bem lisa.
Corte em bolinhas de 50 g para cada coxinha.
Modele e recheie bem as coxinhas.
Faça um líquido com 2 colheres (sopa) de maisena e 2 copos de água.
Passe as coxinhas nesse líquido e, em seguida, na farinha de rosca.
Finalmente, frite as coxinhas em óleo bem quente, deixando dourar bem.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe na panela de pressão um peito (grande) de frango e coloque os temperos a gosto e 1,5 litro de água.
Depois que a panela pegar pressão, marque 30 minutos e após esse tempo estará pronto.
Peneire a água e reserve para usar na massa.
Desfie bastante o peito depois de cozido e refogue com temperos a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23758-cozinha-divina.html>