

# COXINHAS PRÁTICAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras de água

2 caldos de galinha

1 xícara de óleo

3 xícaras de farinha de trigo

### RECHEIO:

Recheio: refogado de frango, calabresa, bacalhau ou queijo

### PARA EMPANAR:

Para empanar: 1 ovo batido e farinha de rosca

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela, água, caldo de galinha e óleo e leve ao fogo até começar a ferver.

Junte a farinha de trigo e mexa.

Desligue o fogo esperar esfriar e amassar (não grupa nas mãos).

Separe pequenas porções, coloque o recheio, modele as coxinhas, passe no ovo batido, na farinha de rosca e fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23802-coxinhas-praticas.html>