

COXINHA DE GALINHA COQUETEL

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo peneirada
2 colheres (sopa) cheia de margarina
1 pitada de sal ou caldo de galinha diluído
2 xícaras de leite ou água para a massa
2 xícaras de água para umedecer a massa
farinha de rosca (para empanar)
óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma panela larga (a massa fica encorpada, não muito mole e nem dura demais).

Leve ao fogo médio e misture até a massa cozinhar ou desprender do fundo da panela cozida.

Adicione a massa pronta na mesa limpa e, quando estiver esfriando, sove a massa até sentir que está macia (aproximadamente 5 minutos sovando).

Pegue uma bolinha da massa no tamanho de uma ameixa, abra a massa com os dedos e recheie a seu gosto.

Feche e puxe de um lado formando a coxinha.

Passa na água ou leite, em seguida, na farinha de rosca e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24090-coxinha-de-galinha-coquetel.html>