

# COXINHA DE CHAMPIGNON

## INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de batata cozida espremida  
8 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo  
2 xícaras (chá) de farinha de rosca  
4 xícaras (chá) de água  
4 xícaras (chá) de leite  
3 cubos de caldo de galinha  
óleo quente para fritar  
1 ovo batido  
2 xícaras (chá) de champignons em conserva picados  
1 e 1/2 xícara (chá) de requeijão tipo catupiry  
sal, noz-moscada ralada e pimenta-calabresa seca a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e reserve.

Em uma panela, coloque os ingredientes da massa (menos as farinhas e o ovo) e leve ao fogo até ferver. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo sempre até desgrudar da panela.

Coloque em uma superfície lisa, seca e deixar esfriar.

Sove a massa e abrir em círculos.

Recheie e feche no formato de coxinhas.

Passe no ovo, na farinha de rosca, leve ao congelador por 1 hora e frite em óleo quente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25227-coxinha-de-champignon.html>