

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 abra em círculos.

Recheie e feche no formato de coxinhas.

Passa 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>