

COXINHA PRÉ TREINO CREMOSA

INGREDIENTES

2 batatas doces grandes

1 peito de frango inteiro

1 cream cheese light

1 caixinha de ervilhas

1 sazón

orégano

aveia

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até a casca soltar e ficar molinha, reserve.

Cozinhe o frango, quando já estiver cozido, jogue a água fora e tampe a panela de pressão.

Sacuda bem a panela, quando abrir, o frango já estará desfiado.

Junte o cream cheese, a ervilha, o orégano e o sazón, mexa bem e reserve.

Retire a casca e amasse as batatas doces.

Abra a massa, coloque o recheio e feche, no formato de coxinha.

Passe na aveia e coloque no forno médio, fique sempre de olho, pois não demora muito para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25354-coxinha-pre-treino-cremosa.html>