COXINHA DE SALMÃO GOURMET

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 kg de salmão assado e desfiado e temperado a seu gosto

MASSA:

Massa:500 g de farinha de trigo

1 ovo

2 colheres de sopa de margarina

2 batatas cozidas e amassadas

3 xícaras de chá de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

sal a gosto

farinha de rosca e ovo para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa em uma panela.

Leve em fogo médio, sem parar de mexer.

Quando a massa desgrudar da panela, está no ponto.

Com a massa já fria, forme bolinhas, abra e recheie com o salmão.

Feche e modele em formato de coxinhas.

Empane-as com o ovo e a farinha de rosca.

Frite-as em óleo bem quente, até que fiquem douradas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27757-coxinha-de-salmao-gourmet.html