

COXINHA DA DJE

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar:ovos

1 kg de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Numa panela, coloque o leite, caldo de galinha, a margarina e a maionese.

Misture bem.

Junte um caldo do cozimento do frango, leve ao fogo e deixe ferver.

Vá juntando aos poucos, a farinha de trigo e mexendo sempre, sem parar.

Quando formar uma bola e desgrudar do fundo da panela, retire do fogo.

Ponha na mesa e vá sovando, ainda quente, para deixar a massa lisa e sem pelota.

PREPARO DO RECHEIO:

Preparo do recheio:Cozinhe um frango com caldo de galinha, deixe bem cozido, retire do fogo e desfie.

Junte tomate, cebola, pimentão, cheiro-verde, refogue bem, retire do fogo e junte o requeijão.

Deixe esfriar e recheie sua coxinha.

Para empanar, passe nos ovos, pois na farinha de rosca e frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28665-coxinha-da-dje.html>