

COXINHA FÁCIL E DELICIOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 copos de água 240 ml
1 copo de leite 240 ml
4 e 1/2 copos de farinha de trigo
4 tabletes de caldo de galinha
2 colheres sopa de margarina bem cheias
1 colher de sopa de óleo
coloral
1 colher de chá de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 peitos de frango cozido e desfiado

EMPANAR:

Empanar: leite e farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Para a massa, junte todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver, coloque a farinha e misture sem parar, até começar a desgrudar do fundo da panela.

Pegue um pedaço com a mão e veja se está desgrudando fácil, coloque em uma mesa e sove bem até ficar lisa.

Evita rachaduras ao enrolar.

Corte a massa em pedaços iguais e recheie a gosto, aperte para retirar o ar que fica dentro da coxinha, isso evita que estourem durante a fritura, passe no leite e na farinha de rosca.

Frite em óleo muito quente no tempo de 3 minutos, pois se passar disso pode estourar.

Se congelar, fritar congelada, pois se descongelar cria água dentro da coxinha e ela estoura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28904-coxinha-facil-e-deliciosa.html>