

# COXINHA DE BATATA E TRIGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de batatas cozidas  
4 copos americanos de leite  
4 copos americanos de farinha de trigo  
2 colher de sopa de margarina sem sal  
2 tabletes de caldo de galinha  
1 colher de café de sal

### RECHEIO:

Recheio: 1 peito de grango médio, cozido e desfiado  
1 cebola pequena  
1 dente de alho  
1 colher sopa de azeite  
3 colheres sopa de cheiro verde picado  
sal a gosto

### DIVERSOS:

Diversos: água e leite para passar na farinha de rosca  
farinha de rosca  
óleo para fritura

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o peito de frango na água com um pouco de sal.  
Depois de cozido, escorra a água e desfie o mesmo.  
Numa panela, coloque o azeite e doure a cebola, depois acrescente o alho e o frango, frite de leve.  
Acerte o sal, se necessário e depois coloque o cheiro verde e deixe dar uma fritadinha.  
Reserve.

### MASSA:

Massa:Cozinhe as batatas com um pouquinho de sal.

Depois de cozidas, amasse-as e leve ao fogo com o leite, a margarina, os caldos de galinha e o sal.

Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até dar consistência.

Mexa bem, mesmo que esteja pesada, deixando cozinhar um pouco.

#### PREPARO DA COXINHA:

Preparo da coxinha:Depois da massa esfriar, vá tirando bolinhas e achate-as na palma da mão.

Coloque um pouquinho de recheio e feche-as, deixando um biquinho numa extremidade.

Passe numa mistura de água e leite e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

Se quiser, pode-se levar ao congelador e depois à fritura.

Mas ao colocar no óleo quente, não mexa até pegar cor, pois pode abrir as mesmas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29128-coxinha-de-batata-e-trigo.html>