

MASSA DE COXINHA DE MAIONESE

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 xícaras de leite
- 1 tablete de caldo de galinha
- 7 colheres de sopa de maionese (tipo hellmann's)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o caldo de galinha, o leite e a maionese para ferver.

Quando estiver fervendo acrescente a farinha de trigo, mexa por uns 10 minutos até a farinha cozinhar.

Coloque em uma mesa untada com um pouco de óleo e sove a massa ainda quente. É só usar o recheio de sua preferência.

OBS: essa massa é ótima para coxinha, risóles e enroladinhos de vira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31733-massa-de-coxinha-de-maionese.html>