

MASSA DE COXINHA, PASTEL, ENROLADINHO E DOCINHOS

INGREDIENTES

1 copo de extrato de tomate

1 caldo de frango

2 ovos

1 kg de farinha de trigo

água o quanto baste

MODO DE PREPARO

No fogo coloque uma panela grande e adicione o extrato, deixe-o fritar um pouco.

Em seguida adicione um pouco de água e derreta o caldo na água, Quando ele tiver derretido adicione a farinha e abaixe o fogo.

Quebre os ovos e coloque junto aos outros ingredientes, mexendo com uma colher e adicionando água pouco a pouco para umedecer a farinha por completo.

Feito isso deixe-a esfriar um pouco e a sove ao ponto que não grude na mão. Está pronta a sua massa agora é só fazer o que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32587-massa-de-coxinha-pastel-enroladinho-e-docinhos.html>