

# COXINHA FÁCIL DE LEITE

## INGREDIENTES

1 xícara de leite  
1 tablete de caldo de galinha  
1 pitada de sal  
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo  
1 ovo  
1 colher de margarina  
recheio a gosto  
água e farinha de rosca para empanar  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o leite, o caldo de galinha, o sal e deixe ferver  
Adicione a farinha de trigo e mexa bem até a massa do fundo da panela começar a dourar  
Coloque a massa em uma superfície lisa, unte as mãos com margarina e  
Quando a massa estiver quase fria comece a modelar e rechear  
Para empanar, passe a coxinha na água e na farinha de rosca  
Coloque o óleo em uma panela, deixe esquentar e abaixe o fogo para o mínimo  
Esse passo é importante para que as coxinhas não estourem e não fiquem cruas  
Agora é só fritar e se deliciar  
Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3284-coxinha-facil-de-leite.html>