

COXINHA DE GALINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de água
2 xícaras (chá) de leite
2 tabletes de caldo de bacon ou costela
1/2 xícara (chá) de batata cozida e espremida
1 colher (sopa) de manteiga
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
Margarina para untar

PARA EMPANAR:

Para Empanar: Farinha de rosca
2 ovos batidos
óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio: 1 kg e 1/2 de frango
3 colheres de requeijão cremoso
2 colheres de azeite
1 cebola pequena
2 dentes de alhos
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o azeite, alho picado e a cebola e frite. Coloque o frango desfiado e os temperos de sua preferência. Refogue por uns 5 minutos, retire do fogo, coloque o requeijão e misture. Espere esfriar e faça as coxinhas.

MASSA:

Massa: Em uma panela grande, coloque a água, o leite, o tablete de caldo, a batata e a manteiga e deixe ferver. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo até soltar do fundo da panela. Coloque sobre uma

superfície lisa, untada, sove bem e deixe esfriar.

Abra a massa com as mãos, coloque uma azeitona no centro e o recheio, feche dando formato de coxinha. Passe pelo ovo batido, pela farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel absorvente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33133-coxinha-de-galinha.html>