

MASSA BÁSICA PARA COXINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

3 colheres generosas de margarina

3 xícaras de água ou leite

1 caldo de galinha

RECHEIO:

Recheio: 500 g de peito de frango cozido, desfiado e temperado a seu modo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite, a margarina e o caldo de galinha e deixe ferver.

Desligue o fogo e acrescente o trigo aos poucos.

Deixe esfriar um pouco e mexa a massa com as mãos até que fique lisa.

Agora é só moldar e rechear.

Essa massa pode ser usada para risólis e nhoque.

Empane no leite e na farinha de rosca e frite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33452-massa-basica-para-coxinha.html>