

COXINHA DE FRANGO DE MINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 litro de leite
1 copo americano de óleo
1 litro de água
1 colher de sopa de sal
1 kg de farinha de trigo (sem fermento)

RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiados
1 cebola pequena
cebolinha ou cheiro verde (a gosto)
milho
molho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque em uma panela o leite e a água juntamente com o óleo e o sal e espere até que fervam os ingredientes.

Quando ferver despeje de uma só vez a farinha.

Não pare de mexer até que a massa não grude mais no fundo da panela. Desligue o fogo e passe a massa para um vasilha grande. Deixe-a esfriar um pouco e mexa com as mãos até que todas as pelotinhas de farinha saiam e que a massa fique bem bonita, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque um pouco de óleo no fundo e acrescente a cebola picada até dourar, sal a gosto, molho (não precisa ser muito por que o frango não pode ficar muito molhado) e o frango desfiado.

Mexa tudo até dar a cor e o ponto em que achar melhor. Acrescente a cebolinha.

Dica: Acho melhor cozinhar o frango já com tempero.

Por fim é só rechear e enrolar as coxinhas.

Empane na farinha de rosca e frite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34562-coxinha-de-frango-de-minas.html>