

COXINHAS CASEIRAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de chá de leite
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 cubo de caldo de galinha
1 colher de sopa de colorau
4 colheres de chá de margarina
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 ovos para empanar
farinha de rosca para empanar
óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio: 1 colher de sopa de óleo
1 cebola média picada
1 tomate picado
1 peito de frango desfiado
2 colheres de sopa de salsa picada
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da massa no liquidificador até ficar homogêneo, coloque em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo sem parar até a massa desgrudar do fundo da panela.

Depois quando estiver pronto deixe esfriar.

Para o recheio aqueça o óleo em uma panela e coloque o tomate com a cebola espere dourar, acrescente o frango desfiado temperado com sal e pimenta e deixe cozinhar por 3 minutos, depois de pronto coloque a salsa.

Retire do fogo e deixe esfriar para fazer as coxinhas.

Abra a massa nas mãos e coloque o recheio, modele formatos de coxinhas, passe pelo ovo batido e depois pela farinha de rosca e frite ao óleo bem quente até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39324-coxinhas-caseiras.html>