

MASSA PARA COXINHA BAIANA

INGREDIENTES

- 1 litro de água
- 3 cubos de caldo de legumes
- 3 colheres(sopa) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de fubá
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a água, o caldo, o óleo e o fubá. Leve ao fogo, e quando levantar fervura, adicione a farinha de trigo de uma só vez, mexendo até desprender da panela. Tire do fogo e deixe esfriar coberta.

Recheie a gosto.

Passes pelos ovos ligeiramente batidos e farinha de rosca ou fubá.

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39443-massa-para-coxinha-baiana.html>