

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.

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

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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