

COXINHA DIFERENTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola
1 dente de alho
3 xícaras de proteína texturizada de soja clara
1 colher sopa de molho de gergelim
1 colher de sopa de molho de shoyu
cheiro verde picado
2 tomates picados em cubinhos pequenos
sal a gosto
1 colher de azeite

MONTAGEM:

Montagem: 1/2 xícara de água
2 colheres de amido de milho ou farinha de trigo
sal
farinha de rosca para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Hidrate a carne de soja.
Ferva um pouco de água com um pouco de sal.
Desligue o fogo coloque a textura de soja deixe por 10 minutos, depois é só espremer para tirar o excesso de água, reserve.
Em uma panela frite a cebola e o alho no azeite.
Acrescente a textura já hidratada e coloque os demais ingredientes do recheio, reserve.
Só use depois de frio.

MASSA:

Massa: Coloque a água para ferver, depois acrescente o caldo de legumes e o caldo de cebola e misture bem.

Desligue o fogo e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos até que fique sem grumos. Leve ao fogo alto até obter uma massa dura.

Abaixe o fogo até a massa cozinhar para que não tenha partes esbranquiçadas ela fica como a massa de coxinha comum. Desligue o fogo e deixe esfriar um pouco para que consiga moldá-la nas mãos ou se preferir use moldes de coxinha fica mais fácil para iniciantes.

Depois de moldá-las passe na mistura de água, amido de milho e uma pitada de sal.

Não mergulhe a coxinha apenas passe a mão com essa mistura depois passe na farinha de rosca.

É só fritar e se deliciar com uma coxinha diferente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40335-coxinha-diferente.html>