

MASSA DE COXINHA SIMPLES DA FABIOLA

INGREDIENTES

3 xícaras de leite
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de manteiga
1 ovo
200 g de farinha de rosca
2 caldos de galinha
1 peito de frango desfiado
e temperado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o frango.

Deixe bater por uns 3 minutos, numa panela grande coloque a massa ainda líquida mexendo em fogo baixo até encorpar e desgrudar do fundo.

Enrole a coxinha, depois passe-a no ovo e na farinha de rosca, deixe o óleo ficar bem quente e comece a fritar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/43083-massa-de-coxinha-simples-da-fabiola.html>