

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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