COXINHAS RAPIDINHAS

INGREDIENTES

3 copos de leite

1 copo de água

4 copos de farinha de trigo (peneirada melhor)

1 caldo de galinha (ou o sabor que preferir)

2 colheres grandes de manteiga

mistura de frango ou o recheio que preferir

ovos e farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite com a agua, a manteiga e o caldo, quando ferver despeje a farinha de trigo mexendo sempre.

Continue mexendo até começar a desgrudar da panela (panelas de teflon e colheres de pau sempre são melhores para essas receitas).

Apague o fogo e deixe esfriar a massa um pouco.

A massa fica bem leve, não gruda nas mãos, pode usar a mesma massa para diversos salgados (eu faço coxinhas e risólis).

Pegue porções da massa e recheie a gosto.

Passe os salgados no ovo e na farinha de rosca (eu passo sempre 2 veces para ficar uma casquinha mais crocante).

Frite em óleo bem quente até ficar bem douradinho (o óleo deve cobrir o salgado por completo, prefira panelinhas pequenas e altas, assim fritará melhor).

Essa receita rende 12 coxinhas grandes (como esta na foto), se fizer para festa (tamanho pequeno) rende uma média de 30 salgados.

Se preferir fazer menos é só seguir o esquema 1 copo de farinha por cada copo de liquido que usar, sempre use a mesma medida de copo/xícara para medir tanto a farinha como os líquidos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43500-coxinhas-rapidinhas.html