

MASSA FÁCIL DE COXINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de ricota

1 pitada de orégano

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de creme de leite, ou maionese

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Ferva o leite com o caldo de galinha.

Acrescente a farinha de trigo e mexa até que esteja bem misturado.

Coloque em uma travessa, espere esfriar um pouco e amasse bem a massa.

Reserve.

Misture a ricota, o orégano, o sal e o creme de leite ou maionese.

Reserve.

Abra a massa em pedaços e recheie e fechando em formato de coxinha.

Esquente o óleo e frite as coxinhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43568-massa-facil-de-coxinha.html>