

COXINHA SUPER CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
300 g de batata
4 cubos de caldo de galinha knorr
2 colheres de sopa de margarina delicia ou doriana
1 kg de peito de frango
4 colheres de sopa de óleo
1 colher de sopa de sal
1 cebola média
2 dentes de alho
salsinha e cebolinha
6 colheres de sopa de molho tarantela tradicional
1 pitada de pimenta-do-reino moída
2 litros de água
farinha de rosca e água gelada para empanar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela grande coloca 2 litros de água juntando a água do cozimento do peito de frango, a margarina o caldo de galinha, a batata espremida e o sal.

Quando levantar fervura coloque a farinha de trigo de uma vez e mexa até desgrudar do fundo da panela por volta de 5 minutos.

Quando desligar coloque mais 1/2 colher de sopa de margarina e mexa mais um pouco.

Pode ser na própria panela.

Faça bolinhas e abra um buraco para recheiar e faça o formato de coxinha.

Para empanar passa as coxinha na água bem gelada e depois na farinha de rosca.

Fritar em óleo bem quente.

A água gelada que deixa crocante.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46980-coxinha-super-crocante.html>