

COXINHA SUPER CROCANTE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

300 g de batata

4 cubos de caldo de galinha knorrr

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 agua 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 rechear e faça o formato de coxinha.

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

Fritar em óleo bem quente.

A água gelada que deixa crocante.

Bom apetite!