

COXINHA DE FRANGO DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg farinha de trigo

2 litros de leite

2 cubos de caldo de galinha

250 g de margarina

sal a gosto

recheio de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque o leite, os cubos de caldo de galinha, a margarina, o sal, em uma panela grande.

Leve ao fogo até ferver, em seguida despeje a farinha de trigo, mexa sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Depois é só rechear de acordo com sua preferência e fritar com óleo quente até dourar.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47680-coxinha-de-frango-diferente.html>