

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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