COXINHA COM MASSA DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 copos (requeijão) de leite

2 cubos de caldo de galinha

2 colheres de sopa de margarina ou manteiga

2 copos (requeijão) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango sem pele e sem ossos

3 cubos de caldo de galinha

1 cebola

3 dentes de alho

1 tomate sem pele e sem semente picados

salsa a gosto

sal o quanto baste

pimenta a gosto

PARA EMPANAR:

Para empanar:1 copo de leite

farinha de rosca

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe o frango com o caldo de galinha. Após cozido, retire do fogo, desfie e refogue com a cebola, o alho, o tomate, por último, coloque a salsa e reserve. O caldo você pode aproveitar para fazer um risoto.

Em outra panela comum, coloque o leite, a margarina, o caldo de galinha para ferver. Após a fervura, deite a farinha de uma vez e mexa até desgrudar do fundo da panela. Retire da panela e deixe esfriar um pouco, de preferencia sobre uma pedra marmore ou semelhante. Com a massa morna, sove-a para que a massa fique lisa.

Abra porções de massa na mão, recheie e molde.

Para empanar, passe rapidamente no leite e depois, passe na farinha de rosca. Frite em óleo quente (aproximadamente 150ºC).

O rendimento depende do tamanho das coxinhas. A massa também pode ser usada para risoles e bolinha de

queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47898-coxinha-com-massa-de-leite.html