COXINHA DELÍCIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo americano de farinha de trigo

1 copo americano de água

1 cubo de caldo de galinha

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

1 cebola grande ralada

2 colheres (chá) de alho

1 colher de colorau

1 sachê de sazón

1 punhado de cheiro verde

pimenta a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misturar muito bem os ingredientes frios.

Depois levar ao fogo em uma panela e mexer até cozinhar e virar uma massa com a consistência de uma massa de pão.

Esperar esfriar um pouco, abrir pequenas porções da massa rechear a massa com o recheio e fechar no formato de gota.

Empanar com água e uma pitada de sal, depois passar na farinha de rosca.

Fritar em óleo quente e depois e colocar em papel absorvente, elas ficam bem sequinhas.

RECHEIO:

Recheio:Fitar em uma panela a cebola ralada e o alho.

Depois acrescentar o colorau, o frango desfiado, o sazon, e acrescentar o sal e a pimenta.

Por último colocar o cheiro verde picado.

Utilizar o recheio sempre frio, nunca quente, para na hora de fritar nao estourar a coxinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47935-coxinha-delicia.html