

MASSA PARA COXINHA PROFISSIONAL E SEM SUJEIRA

INGREDIENTES

6 copos (requeijão) de água

6 caldos de galinha

1 copo de óleo

1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Ferver a água junto com caldo de frango e óleo.

Colocar a farinha em um recipiente e jogar a água já fervida em cima.

Mexer e sovar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48355-massa-para-coxinha-profissional-e-sem-sujeira.html>