

COXINHA RÁPIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos (requeijão) de água
2 copos (requeijão) de farinha de trigo
1 tablete de caldo de galinha
1 colher de sopa de margarina
2 dentes de alho picados
2 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de salsa bem picadinha
1/2 cebola bem picadinha
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 400 g de Peito de frango desfiado e temperado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela grande coloque o óleo a cebola e o alho.

Deixe dourar um pouco.

Coloque a margarina para derreter.

Quando a margarina tiver derretido despeje os dois copos de água o sal o caldo de galinha e deixe ferver.

Quando começar a ferver coloque a salsa e a farinha toda de uma vez sem parar de mexer com uma colher de pau.

Se na hora de colocar a farinha você parar de mexer ele empelota e não dá certo.

Mexa até soltar da panela.

Despeje a massa em uma superfície limpa e untada com farinha.

Deixe esfriar um pouco para começar a enrolar.

Quando já estiver morna pegue um pouco da massa (depende do tamanho que quer o salgado) e abra com os dedos.

Coloque um pouco do recheio no meio.

Feche e modele as coxinhas.

Para fritar passe as coxinhas no leite frio e em seguida na farinha de rosca.

Coloque em uma panela óleo o suficiente para cobrir totalmente as coxinhas.

Frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49189-coxinha-rapida.html>