

# 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.  
Mexe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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