# 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 da 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 peque 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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