

TROUXINHA DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 coxa e sobrecoxa cozida com água e sal

1 lata pequena de extrato de tomate

sal com alho a gosto

2 colheres (sopa) de óleo

1 lata de ervilha

1 colher (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento na água morna com o açúcar, e bata no liquidificador, com o óleo, os ovos, o sal e a cebola picada,.

Bata até ficar uma mistura homogênea.

em uma tigela misture a mistura com o trigo, sove até ficar lisa e macia, e deixe descansar por 1 hora.

Enquanto a massa cresce prepare o recheio, doure o sal com alho no óleo, acrescente o extrato de tomate, um pouco de água, quando começar a ferver acrescente a ervilha e o frango desfiado, polvilhe a farinha de trigo por cima, mexa , e deixe por mais um minuto no fogo.

Abra a massa, e faça quadrados. Coloque uma porção do recheio sobre o quadrado, feche juntando as pontas opostas do quadrado e ajeite-os sobre uma assadeira levemente untada com óleo. Pincele-os com a gema e deixe crescer mais 30 minutos. Leve para assar em forno preaquecido, em temperatura média, por cerca de 20 minutos ou até dourarem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49853-trouxinha-de-frango.html>