COXINHA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

2 copos americanos de trigo

2 copos americanos de leite

2 tabletes de caldo de galinha

300 g de peito de frango

3 colheres de óleo

1 dente de alho

2 colheres de colorau

sal a gosto

cheiro verde

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Em um liquidificador acrescente os dois copos de leite, dois copos de trigo e os dois tabletes de caldo de galinha e bata por uns 5 minutos, com a colher retire dos cantos do liquidificador o trigo que se adere a ele para que a massa fique homogênea por completo.

Em uma panela com teflon adione a massa e vá mexendo ate parar de grudar no fundo.

A massa ficara amarelada e com alguns pontos em que o leite ficara ainda em evidência, mesmo assim retire a massa apos estar cozida e leve à mesa e amasse sem trigo.

Enrole as coxinhas, acrescente o recheio, molhe no leite e jogue na farinha de rosca e frite.

A melhor receita de coxinha e a massa fica com um gosto de massa de batata.

Uma Sugestão: Desfie o frango na batedeira.

Não troque o leite pela água e nem acrescente óleo na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49985-coxinha-de-liquidificador.html