

MASSA PARA RISOLES OU COXINHA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 2 caldo de galinha em tablete
- 2 gema (reserve a clara)
- 2 colheres de margarina
- 1 pitada de sal
- 5 xícaras de farinha de trigo
- 25 ml de água fervendo

MODO DE PREPARO

Despeje o litro de leite numa panela grande.

Desmanche os dois caldo de galinha na água fervendo e misture com o leite, depois coloque a margarina e o sal, espere o leite ferver.

Quando ferver coloque a farinha de trigo e mexa até estar tudo misturado.

Desligue o fogo e coloque as gemas e mecha bem, as claras não vão na massa são para untar os salgadinho com farinha de rosca.

O recheio é de sua preferência queijo, queijo com presunto ou galinha desfiada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50040-massa-para-risoles-ou-coxinha.html>