

# 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 agua 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 nao vao na massa sao para untar os salgadinho com farinha de rosca.

O recheio e 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>