

COXINHA DE FRANGO DA KEROL

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 kg de trigo
1 margarina
sal
2 caldos em pó sazón de galinha
2 cebolas
coentro
óleo
2 dentes de alho
1 copo de leite
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na panela que você cozinhou o frango acrescente junto a o caldo coado 1 kg de trigo (não coloque tudo de uma vez, mexa e coloque aos poucos, a massa vai ficar mais grossa e difícil de mexer, quando estiver completamente solta na panela desligue o fogo e espere ela esfriar).

RECHEIO:

Recheio:Em uma assadeira coloque óleo, alho amassado, cebola picada, 2 colheres de margarina, sal, espere uns 6 minutos e coloque o peito desfiado, coentro e um pouco de colorífico, sempre mexendo.

Depois de 8 minutos mais ou menos desligue o fogo.

MONTAR A COXINHA:

Montar a coxinha:Separe 1 copo de leite em uma vasilha e farinha de rosca em outra.

Pegue um pouco de massa, amasse, coloque um pouco de recheio e feche.

Depois passe no leite, na farinha de rosca e frite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50085-coxinha-de-frango-da-kerol.html>