

MASSA DE COXINHA PRÁTICA

INGREDIENTES

1 litro de leite 1 kg de farinha de trigo

3 colheres de margarina

2 cubos de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, a margarina e os cubos de caldo de galinha, deixe ferver, acerte o sal se necessário.

Quando ferver adicione a farinha aos poucos, mexendo para não empelotar.

Deixe soltar do fundo da panela, despeje na pia untada com margarina, deixe esfriar um pouco e sove até a massa ficar lisa.

Forme as coxinhas recheadas a seu gosto e frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50127-massa-de-coxinha-pratica.html>