COXINHAS CROCANTES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 Kg de trigo

9 xícaras (chá) de caldo do cozimento

1 colher (sopa) rasa de sal

1 xícara (chá) de óleo

RECHEIO:

Recheio:500 g de peito de frango

1 caldo de galinha

4 colheres(sopa) de óleo

2 dentes de alho amassado

2 colheres (sopa) de colorau

2 colheres(sopa) cheiro verde desidratado

1 Colher (sobremesa) de amido de milho dissolvido em 1/2 copo de água.

PARA EMPANAR:

Para empanar:água suficiente

500 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o peito de frango com 1 litro de água e o caldo de galinha na panela de pressão por 30 minutos. Reserve o caldo do cozimento para fazer a massa.

Desfie o frango e reserve.

Coloque o óleo, o alho amassado, deixe fritar, junte o colorau, o frango desfiado e mexa , qdo estiver secando , junte o amido já dissolvido em meio copo de água e deixe por mais uns 5 minutos. Desligue o fogo e junte o cheiro verde. Reserve.

MASSA:

Massa:Em uma panela grande, coloque o caldo do cozimento, o óleo,, o sal e deixe ferver. Coloque o trigo de uma vez e vá mexendo e virando a massa até cozinhar por igual e começar a desgrudar do fundo da panela. Para saber

se está no ponto de pequenos beliscões em diferentes partes da massa(não pode grudar nas mãos).

Despeje sobre a mesa e sove a massa ainda quente com a ajuda de uma espatula. Divida a massa em 100 bolas de 20 g.

Abra a massa na mão coloque o recheio(5 gramas) e modele a coxinha.

Coloque água em uma tigela e a farinha de rosca em outra tigela. Passe a coxinha pela água e pela farinha de rosca. Frite em óleo quente até dourar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50441-coxinhas-crocantes.html