

COXINHA DE FRANGO RÁPIDA E DELICIOSA

INGREDIENTES

3 xícaras de água

3/4 de xícara de óleo (1 copo de requeijão - 2 dedos)

3 cubos de caldo de galinha de preferência maggi

3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha, a água, o óleo e os caldos de galinha e deixe ferver.

À parte, em uma bacia, coloque a farinha de trigo.

Quando a água estiver em plena fervura despeje sobre o trigo, fora do fogo, mexendo bem, até obter uma massa bem homogênea.

Abra a massa com o rolo ou mesmo na mão na espessura de 1 centímetro, corte do tamanho desejado, coloque o recheio modele as coxinhas, passe pelo ovos ligeiramente batidos e depois na farinha de rosca para empana-las, e depois frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50529-coxinha-de-frango-rapida-e-deliciosa.html>