

COXINHA DE ARROZ

INGREDIENTES

1/2 xícara chá de leite

1 tablete de caldo de galinha

2 ovos

2 xícaras chá de arroz cozido

1/2 xícara chá de farinha de trigo

1 colher sopa de óleo

Sal a gosto

Recheio de frango desfiado da maneira desejada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o caldo de galinha, o sal, os ovos e o arroz.

Leve uma panela ao fogo com óleo o líquido e acrescente a farinha, mexa até soltar do fundo da panela, sove e modele as coxinhas, recheie e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51001-coxinha-de-arroz.html>