

# COXAS DE GALINHA

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango  
2 copos de caldo de galinha  
1 copo de leite  
Sal e temperos a gosto  
3 copos de farinha de trigo  
Bacon e chouriço a gosto  
Coentro

## MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em pedaços, tempere com o chouriço e o bacon.  
Depois, cozinhe com bastante água para sobrar 2 copos de caldo.  
Desfie o peito e deixe já preparado para o recheio.  
Peneire a farinha de trigo e reserve.  
Misture o caldo com o leite e ponha em caçarola para ferver.  
Quando abrir fervura, despeje toda a farinha de trigo de uma só vez (para não embolar).  
Use uma colher de pau.  
Misture bem, deixe cozinhar e, quando estiver soltando da panela, ponha a massa em bacia ou vasilha aberta para esfriar.  
Distribua a massa toda em bolinhas do mesmo tamanho.  
Depois, pegue cada uma, achate nas mãos (massa não fina) e coloque o recheio.  
Dê o formato de coxinha.  
Banhe as coxinhas em leite e depois em farinha de rosca.  
Frite ou congele.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51968-coxas-de-galinha.html>