

COXINHA DE FRANGO MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

2 xícaras de água
2 colheres de manteiga
2 xícaras de farinha de trigo
300 g de peito de frango
1 caldo knorr
Corante, sal, cebola, milho a gosto

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a água, manteiga, caldo de knorr, corante (tudo junto).

Quando ferver a água coloque o trigo, mexa bem até soltar do fundo da panela.

Prepare o frango em um pouco de óleo quente, coloque a cebola, corante, tempero e o milho (a gosto).

Ao esfriar a massa, faça as coxinhas colocando o recheio dentro. Frite-as na gordura bem quente, antes passe-as na farinha de rosca com um pouco de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52319-coxinha-de-frango-muito-facil.html>