MASSA ESPECIAL DE ARROZ PARA COXINHA OU RISÓLIS

INGREDIENTES

Leia a receita antes de começar a fazer.

2 xícaras de arroz cozido e escorrido

4 xícaras de chá de leite

1 cubo de caldo de galinha

1 colher de sopa de manteiga

3 xícaras de chá de farinha de trigo

Clara de ovo e farinha de rosca para polvilhar

Recheio de preferencia

MODO DE PREPARO

Bata bem no liquidificador, o leite e o arroz. Coloque numa panela, adicione o cubo de caldo de galinha. Leve ao fogo, deixe levantar fervura e coloque a manteiga e a farinha de uma só vez.

Tire um pouco do fogo para misturar, volte para o fogo até cozinhar bem e soltar da panela. Despeje a massa em uma assadeira untada com manteiga e pincele um pouco de manteiga em cima da massa para não ressecar.

Modele como coxinha ou risólis e coloque recheio de sua preferência.

Passe na clara de ovo e na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

Pode congelar antes de fritar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52867-massa-especial-de-arroz-para-coxinha-ou-risolis.html