

COXINHA DE CARNE MOÍDA DO REIMMES

INGREDIENTES

1 litro de água
500 g de farinha de trigo
3 cubos de caldo de galinha
1 concha de óleo
1/2 kg de carne moída
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque em uma panela a água, o óleo, o caldo de galinha e o sal, deixe ferver.

Retire do fogo e logo em seguida coloque a farinha de trigo, mexendo sem parar, depois volte ao fogo mexendo até soltar do fundo da panela.

Quanto a carne moida prepare do jeito que você preferir,mas depois de feita a escorra em um escorredor de macarrão para ficar bem sequinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53055-coxinha-de-carne-moida-do-reimmes.html>