

# 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 moída prepare do jeito que você preferir, mas depois de feita a escorra em um escurridor de macarrão para ficar bem sequinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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