

BARQUETES DE FRANGO PRÁTICOS DA ALCII

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de maizena
- 150 gramas de margarina
- 2 ovos inteiros
- 1 pitadinha de sal
- 1 peito de frango, cozido e desfiado
- Temperos a gosto
- 1 vidro de maionese
- 1 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo numa vasilha, acrescente os ovos, o sal, a margarina, a maizena;

Mexa suavemente até obter uma massa bem homogênea e que solte das mãos;

Deixe descansar na geladeira por alguns minutos;

Enquanto isso cozinhe, desfie e tempere o peito de frango a gosto, mas não faça com molho, deixe meio seco;

Enquanto esfria, abra a massa em forminhas de barquetes, ou de empadinhas, faça furinhos com um garfo e coloque para assar a 180 graus por 15 minutos ou até dourar;

Deixe esfriar;

Depois de tudo frio, misture o frango, com a maionese e o requeijão, uma quantidade que fique bem cremoso;

Desenforme suas massinhas, coloque um pouco desse frango cremoso e decore a seu gosto; é crocante e delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53850-barquetes-de-frango-praticos-da-alcii.html>