

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;
Mexe 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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