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 requeijáo 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;è 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