

MASSA PRÁTICA DE COXINHA

INGREDIENTES

- 2 litros de água
- 1 colher (chá) de sal
- 2 cubos de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma panela de fundo largo coloque a água, o sal, o caldo de galinha e a margarina e leve ao fogo para ferver.

Quando levantar fervura vá adicionando a farinha aos poucos e mexendo com uma colher de pau. A massa fica pesada, tem que ter força. Continue mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Deslque o fogo e despeje a massa numa superfície ou assadeira untada, quando a massa estiver morna sove bem até ficar lisinha.

Faça as coxinhas com o recheio de sua preferência.

Essa massa pode ser usada também para risole, bolinhas de queijo, enroladinho de salsicha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54023-massa-pratica-de-coxinha.html>