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.

Deslgue o fogo e despeje a massa numa superficie 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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