COXINHA DE LEITE

INGREDIENTES

500 ml de leite

1 kg de trigo

2 caldos knorr de galinha caipira

2 batatas médias cozidas

Peito de frango desfiado

Salsinha, cebolinha e coentro

1 lata de milho

cebola, alho, colorau

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o peito com 2 copos de água e um pouquinho de sal, reserve a água do cozimento.

Desfie em uma panela com um pouco de óleo, coloque o alho amassado e a cebola bem picadinha, espere dourar, acrescente uma pitadinha de colorau.

Acrescente salsinha,cebolinha,quentro e o milho, misture bem e deixe que fique bem sequinho.

MASSA:

Massa:Em uma panela grande coloque o leite para ferver com 2 tabletes de knorr.

Bata no liquidificador a água do cozimento do peito e as batatas cozidas e misture junto ao leite e deixe ferver.

Quando levantar fervura acrescente o trigo aos poucos, pegue um pedacinho da massa e verifique se ela não está grudando nos dedos,mecha até soltar da panela.

Retire-a da panela e coloque em um lugar que possa esfriar um pouco e sová-la bem.

Depois faça as bolinhas médias coloque o recheio,passe no leite e depois na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Não é necessário passar no ovo para empanar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54569-coxinha-de-leite.html