

MASSA DE COXINHA ESPECIAL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

1/2 xícara (chá) de salsinha

1 cebola média ralada

Sal a gosto

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela grande derreta a margarina e junte o leite, o caldo de frango, as gemas peneiradas, o queijo ralado e o creme de leite.

Deixe ferver e acrescente o trigo, mexa bem até que apareça o fundo da panela.

Despeje sobre uma mesa ou um mármore e sove até esfriar.

Depois é só modelar, rechear e fritar em óleo bem quente até que fiquem douradinhas.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o óleo, a cebola e refogue bem.

Acrescente a salsa e sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54780-massa-de-coxinha-especial.html>