

COXINHA DE FRANGO DA MAMÃE NENA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: $\frac{1}{2}$ xícara de óleo

2 cubos de caldo de galinha

1 litro de leite

3 $\frac{1}{2}$ xícaras de farinha de trigo

$\frac{1}{2}$ xícara de maisena

RECHEIO:

Recheio:1 Peito de frango

$\frac{1}{2}$ cebola

1 caldo de galinha

1 tomate.

cheiro verde

Leite e farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo os ingredientes da massa, mexendo até desgrudar e vira uma bola.

Cozinhar o peito de frango com a cebola, o caldo de galinha e o tomate.

Desfiar ou passar levemente pelo processador.

Acrescentar cheiro verde.

Deixe esfriar.

Modele as coxinhas, recheie com a massa ainda morna.

Passe no leite e na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54945-coxinha-de-frango-da-mamae-nena.html>