

COXINHA MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de leite
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 colheres de margarina
- 1 alho amassado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo a margarina com o alho e deixe dourar, coloque o leite e o caldo de galinha e deixe ferver.

Abaixe o fogo e acrescente a farinha aos poucos sempre até soltar do fundo da panela. Esfrie e enrole recheando com frango. Passe no ovo e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55690-coxinha-muito-facil.html>