MASSA DE COXINHA E ENROLADINHO DE SALSICHA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

4 colheres de sopa de manteiga

5 colheres de sopa azeite

2 litros de água

5 cubos de caldo de galinha

2 ovos

4 copos de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Leve a água ao fogo e os cubos de caldo de galinha, acrescente o azeite, a manteiga, quando o caldo de galinha dissolver prove para ver se precisa de mais sal.

Com a água fervendo jogue toda a farinha de uma só vez, mexa até desgrudar da panela.

Retire do fogo e sove bem.

Coloque o recheio na massa, passe no ovo com sal depois na farinha de rosca e é só fritar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55761-massa-de-coxinha-e-enroladinho-de-salsicha.html