

MASSA VERSÁTIL DE PASTEL E COXINHA

INGREDIENTES

- 1 kg de batatas
- 1 kg de farinha de trigo peneirada
- 70 ml de óleo
- 1 caldo de galinha
- 1 cebola media picada
- 1 dente alho moído/ flocos
- ajinomoto
- 500 ml de água (ou caldo de cozimento de frango, para recheio da mesma)

MODO DE PREPARO

Em panela grande, coloque 2 colheres de sopa de óleo e junte o alho e a cebola, refogue até a cebola murchar e ficar transparente.

Junte a agua ou o caldo de cozimento de frango, adicione o restante de óleo, caldo de galinha, corrija sal, ajinomoto e junte de uma só vez a farinha de trigo peneirada. Mexe até soltar do fundo da panela. Reserve. Enquanto isso, as batatas deverão ser espremidas, como se estivesse preparando purê. Junte a batata com a massa e misture muito bem ate homogeneizar.

Modelar conforme desejar, ou coxinha ou pasteizinhos,

esta massa nao pede que se passe em farinha de rosca, é so fritar direto mesmo.

pode congelar

Dica: adicione 4 colheres de sopa de creme de leite a massa quando juntar a batata e a massa fica com leve toque cremoso

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56157-massa-versatil-de-pastel-e-coxinha.html>