COXINHA SEM LACTOSE

INGREDIENTES

6 xícaras (chá) de água

1 xícara de azeite (não extra virgem)

2 sachês de tempero pronto para massas

7 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)

sal a gosto

Recheio1 kg de peito de frango desfiado

1 cebola grande

3 dentes de alho

1 tomate grande picado

folhas de manjericão

sal e pimenta a gosto

cheiro verde a gosto e opcional (coentro e cebolinha)

Empanar250 g de farinha de rosca

4 xícaras (chá) de água temperatura ambiente

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 litros de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho e a cebola e em seguida acrescente o frango desfiado

Mexa e depois acrescente o tomate, o sal e a pimenta

Desligue o fogo e reserve

Em uma panela adicione a água, o azeite, o sachê pronto e o sal a gosto

Espere ferver e desligue o fogo

Em uma tigela acrescente a farinha de trigo e em seguida a água que ferveu

Pique as folhas de manjericão e misture ao frango

Com um pouco de azeite nas mãos e com a massa morna, modele e recheie a coxinha

Se necessário pode salpicar um pouco de farinha

Depois de ter feito todas as coxinhas, chegou a hora de empanar

Misture a farinha junto a água e mexa

Depois passe as coxinhas já formadas nessa mistura e em seguida na farinha de rosca

Leve as coxinhas já empanadas ao congelador por uns 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7090-coxinha-sem-lactose.html