

COXINHAS

INGREDIENTES

1 litro de água
1 peito de frango com osso
6 colheres de manteiga
colorífico a gosto
farinha de rosca a gosto
1/2 litro de água com 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
9 caldos de tempero pronto de frango
1 litro de óleo
1 kg de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma panela com a água fervente coloque 6 caldos de tempero pronto e quatro colheres de manteiga

Coloque a farinha de trigo aos poucos até chegar em 1 kg

Misture a massa em fogo baixo

Quando estiver pronta, a massa vai começar a desgrudar da panela

Retire a massa da panela e sove

Em uma panela com o frango desfiado e cozido, coloque o alho, 3 caldos de tempero pronto, a manteiga e o colorífico

Recheia a coxinha

Em uma vasilha coloque a farinha de rosca

Em outra, coloque meio litro de água e 5 colheres de farinha de trigo

Passe as coxinhas na água com farinha, depois na farinha de rosca

Frite as coxinhas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12055-coxinhas.html>