

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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