

MASSA DE COXINHA MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de água ou o caldo do frango cozido
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de corall (opcional)
- 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Misture o leite, a água, a margarina, o sal, o corall, o bloco de caldo de galinha no fogo até ferver

Quando estiver fervendo, coloque as 3 xícaras de farinha de trigo

Mexa muito até desgrudar da panela e demore mais um pouco mexendo no fogo

Tire do fogo após 10 minutos

Comece a sovar a massa enquanto quente (pode ser com a colher)

Modele a coxinha e recheie de sua preferência

Passe no leite e na farinha de rosca

Frite em óleo bem quente

Essa receita serve para bolinha de queijo, risole e outros

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6553-massa-de-coxinha-muito-facil.html>