

COXINHA FÁCIL DE LEITE

INGREDIENTES

1 xícara de leite
1 tablete de caldo de galinha
1 pitada de sal
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de margarina
recheio a gosto
água e farinha de rosca para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o leite, o caldo de galinha, o sal e deixe ferver
Adicione a farinha de trigo e mexa bem até a massa do fundo da panela começar a dourar
Coloque a massa em uma superfície lisa, unte as mãos com margarina e
Quando a massa estiver quase fria comece a modelar e rechear
Para empanar, passe a coxinha na água e na farinha de rosca
Coloque o óleo em uma panela, deixe esquentar e abaixe o fogo para o mínimo
Esse passo é importante para que as coxinhas não estourem e não fiquem cruas
Agora é só fritar e se deliciar
Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3284-coxinha-facil-de-leite.html>