

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
Recheio 1 kg de peito de frango desfiado
1 cebola grande
3 dentes de alho
1 tomate grande picado
folhas de manjerição
sal e pimenta a gosto
cheiro verde a gosto e opcional (coentro e cebolinha)
Empanar 250 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
Mexe 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 manjerição 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7090-coxinha-sem-lactose.html>