

MASSA DE COXINHA DULANDO

INGREDIENTES

- 2 caixa de creme de leite
- 1 xícara de leite
- 3 tabletes de caldo de galinha
- 1 colher (sopa) cheia de margarina
- 3 xícaras de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione a margarina

Após a margarina derretida acrescente o creme de leite e o leite

Ainda com o fogo baixo acrescente a farinha de trigo de uma única vez, mexa com uma colher de pau até a massa ficar cozida

Em seguida em fogo baixo adicione os tabletes de caldo de galinha e mexa até dissolver

Após colocar a farinha não pare de mexer até ficar cozida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8414-massa-de-coxinha-dulando.html>