

COXINHA

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes (40 porções):

- 1 xícara (chá) de água
- 2 tabletes de caldo de bacon ou costela
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Margarina para untar a forma
- 2 xícaras (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de batata cozida
- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- Farinha de rosca
- Óleo para fritar
- 1 e ½ kg de frango
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho
- 2 ovos batidos
- 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 cebola pequena
- Tempero à gosto

Modo de preparo:

1. Em uma panela, coloque o azeite, o alho picado e a cebola.
2. Espere fritar e adicione o frango desfiado e os temperos de sua preferência.
3. Refogue tudo por 5 minutos, retire do fogo, acrescente o requeijão, misture e reserve.
4. Em uma panela grande, adicione a água, o leite, o tablete de caldo, a batata, a manteiga e deixe ferver. Acrescente a

farinha de trigo de uma só vez, mexendo até soltar do fundo da panela.

5. Despeje a massa sobre uma superfície lisa e untada, sove bem e deixe esfriar.
6. Abra a massa com as mãos, recheie e modele em forma de coxinha.
7. Passe a massa modelada pelo ovo batido e pela farinha de rosca.
8. Frite em óleo quente até dourar e escorra sobre papel absorvente.