

# 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 manjeriço  
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  
Mexa 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 manjeriço 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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