

## **COXINHA DE FRANGO (Massa de Batata)**

TEMPO DE PREPARO: 1h 30 Minutos

SERVE: 5 PESSOAS

### **INGREDIENTES:**

#### ***Para a massa:***

- 450 gramas de farinha de trigo
- 1 cebola pequena picada
- 1 tablete de caldo de galinha
- 150 gramas de manteiga
- 300 mililitros de leite (1¼ xícaras)
- 700 mililitros de água (caldo do cozimento do frango)
- 1 xícara de batata cozida e espremida
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de sal

#### ***Para o recheio:***

- 1 peito de frango
- 1 cebola picada
- 1 colher de sopa de colorau
- ½ lata de milho
- sal e pimenta do reino a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva

#### ***Para empanar:***

- Leite
- FARINHA DE ROSCA CONFEPAN PREMIUM®
- Óleo para fritar

## **INSTRUÇÕES DE PREPARO**

### **Como fazer a massa de batata**

1. Primeiramente frite a cebola com o azeite e o tablete de caldo de galinha. Depois adicione a manteiga, o leite, a água, a batata e o sal. Deixe no fogo alto até ferver;
2. Assim que levantar fervura, adicione a farinha de trigo de uma vez só. Baixe o fogo e mexa sem parar até virar uma bola de massa lisa e consistente, como na foto;
3. Estique a massa em uma bancada e **deixe esfriar** por cerca de 3 minutos. Depois sove como se fosse uma massa de pão;

### **Como fazer o recheio de frango**

1. Frite a cebola no azeite e depois adicione o frango desfiado, o milho, o sal e a pimenta do reino. Refogue por mais alguns minutos.

### **Montagem da coxinha**

1. Faça “bolinhas” com mesma quantidade de massa de coxinha. Na palma da mão estique uma bolinha como se fosse uma cestinha e adicione ao centro uma colher de recheio;
2. Depois feche as bordas e modele as pontinhas da coxinha;
3. Para empanar comece por passar as coxinhas no leite;
4. Na sequência, passe na FARINHA DE ROSCA CONFEPAN PREMIUM® pressionando ligeiramente para grudar bem;
5. Em seguida fritar em óleo bem quente ou, se preferir, pode congelar as coxinhas nesse momento também, antes de fritar;
6. Está pronto!! Bom apetite!