

Coxinha de Mandioca sem Glúten



Tempo de preparo:
45 min

Rendimento:
4 porções

Tipo:
Massas

Nível:
Médio

Ingredientes

300 gr de Farinha de Arroz Solito Monsolí

Massa

2 colheres (sopa) de margarina light
1 dente de alho
1 tablete de caldo de frango
2 xícaras (chá) de leite
250 gr de mandioca
1 unidade de ovo fubá a gosto

Recheio

1 unidade de peito de frango desossado
salsinha a gosto

Modo de preparo

Massa

1. Numa panela, derreta
1 colher de margarina e doure o alho.
2. Adicione o leite, o restante da margarina, o caldo de galinha e a mandioca.
3. Misture, deixe esquentar por alguns minutos e junte a farinha de arroz.
4. Misture com a colher de pau e, por último, coloque o ovo, levemente batido.
5. Mexa bem, formando uma massa consistente e homogênea.
6. Deixe esfriar um pouco e sove bem.
7. Modele as coxinhas, colocando um pouco de recheio.
8. Passe rapidamente em um pouco de água, em seguida no fubá, e frite ou asse.
9. Obs: a massa pode ser usada para fazer outros salgadinhos, como risole, bolinho de queijo etc.

Recheio

Misture os ingredientes do recheio e reserve.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br