



Coxinhas cremosas



Rendimento

70 unidades



Tempo de preparo

01:40

Ingredientes

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Peito de frango (sem pele e sem osso)	Meia unidade grande	300 g
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	Meia colher (sopa)	10 g
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Alho (espremido)	1 dente	3 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	3 colheres (sopa)	50 g
Sal	Meia colher (chá)	3 g
Salsa (picada)	1 colher (sopa)	5 g
Requeijão culinário	1 xícara (chá)	200 g

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	5 xícaras (chá)	1 l
Margarina sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Purê de batatas AJINOMOTO®	3 xícaras (chá)	300 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Gema de ovo	2 unidades	40 g
Clara (levemente batida)	4 unidades	120 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g

Modo de Preparo

1. Faça o recheio: em uma panela de pressão, coloque o frango, cubra com 1 litro de água e polvilhe com o Caldo SAZÓN® Profissional.
2. Deixe cozinhar por 15 minutos após o início da fervura. Reserve 2 colheres (sopa) do caldo do cozimento, escorra, espere esfriar e desfie.
3. Em uma panela média, aqueça o óleo, junte o alho e a cebola, e refogue até ficar transparente. Acrescente o frango desfiado, misture bem e adicione o Extrato de Tomate Ajinomoto®, o caldo do cozimento do frango reservado e o sal.
4. Deixe cozinhar por 3 minutos e junte a salsa e o requeijão. Retire do fogo e reserve.
5. Escorra e sirva em seguida.