

Coxinha Arretada – Helo Lanches



Coxinha arretada

Coxinha de macaxeira com charque(25 unids grandes)

1 kg de macaxeira sem casca(s)
misturar a macaxeira
de agua

1 kg de charque bovino dessalgada e cozida
500 grs cebola picada
100 ml de óleo de soja
quanto baste de farinha de rosca
quanto baste de óleo de soja

trigo o quante baste p/
1 cubo de carne seca diluído em 200 ml

Cozinhe a macaxeira, escorra e passe em um moedor de carne, reserve. Dessalgue e cozinhe o charque, retire a gordura do charque e passe no moedor, reserve. Em uma frigideira aqueça o óleo e refogue a cebola até dourar, acrescente a charque e refogue mais. Acrescente a macaxeira a panela e adicione o caldo de carne seca, mexa bem e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo até formar uma massa homogênea. Deixe ficar morno e faça as coxinhas e recheando-as com o charque refogado, passe-as no água, depois na farinha de rosca e frite em óleo bem quente.