



- 500ml de leche
- 500ml de agua
- 2 cubitos de caldo de pollo
- 4 cucharas soperas de aceite de girasol
- 100g de mantequilla
- 1 cebolla cortada
- 2 cabezas de ajo cortadas
- 3.5 tazas de harina de trigo
- 1 taza de harina de maíz
- 1kg de pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 6 huevos
- Harina de pan

#### Preparación

1. Hierva la leche, el agua, los cubitos de pollo, el aceite, la mantequilla, la cebolla y el ajo.
2. Saque la olla del fuego y añada la harina de trigo y maíz previamente mezcladas, removiendo vigorosamente.
3. Vuelva al fuego, sin dejar de remover, hasta que la masa se despegue del fondo de la olla.
4. Pase la masa a una superficie engrasada con aceite y remuévala hasta que se enfríe lo suficiente para poder tocarla.
5. Haga pequeñas pelotas con la masa, hay que abrir una a una en tus manos y rellenar con el pollo.
6. Cierre dándole la forma de coxinha.
7. Empanar: pasar cada coxinha individualmente por el huevo batido y después en la harina de pan.
8. Llevarlas al horno en una banjeda engrasada con aceite y pincele cada una también con aceite.
9. El horno debe estar pré aquecido (200 °C) y el tiempo de cocción es de 30 minutos o hasta que ganen color.

Link de la receta original [Receita de coxinha cremosa assada • Ana Maria Braga \(globo.com\)](#)