



## Queijo coalho crocante



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:35

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo coalho (cortado em cubos)	10 unidades	1 kg
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Ovo (ligeiramente batido)	2 unidades	100 g
Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®	1 xícara (chá)	100 g

## Modo de Preparo

1. Passe o queijo na farinha de trigo, depois no ovo e, por último, na Mistura Completa para Milanesa Ajinomoto®.
2. Frite-os em imersão, no óleo quente (180 graus), por 3 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.