



## Empanadinho de frango



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de frango	10 unidades	1 kg
Sal	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	meia colher (chá)	1,5 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	280 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo	2 unidades	100 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o frango e tempere com o sal e a pimenta.
2. Em um bowl médio, coloque a farinha de rosca e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture.
3. Empane os filés de frango passando pela farinha de trigo, pelos ovos e, por último, pela farinha de rosca temperada.
4. Frite-os em imersão, em óleo quente, por 5 minutos, ou até que fiquem dourados. Escorra

para tirar o excesso de óleo e sirva em seguida.