



Coxa Creme



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Coxa de frango (sem pele)	10 unidades	1 kg
Água	1 litro	1 l
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	1 colher (sopa)	20 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Manteiga sem sal	meia xícara (chá)	100 g
Farinha de trigo	3 xícaras (chá)	330 g
Ovo	2 unidades	100 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque a coxa de frango, a água e o Caldo SAZÓN® Profissional, tampe e leve ao fogo alto por 15 minutos após a pressão. Desligue o fogo e deixe sair a pressão.

2. Retire o frango e reserve. Com o auxílio de uma peneira, coe o caldo do cozimento, retorne-o para a panela e leve ao fogo alto por 15 minutos, ou até reduzir pela metade. Acrescente o leite, a manteiga e a farinha de trigo, mexendo sem parar, até que fique uma massa homogênea.

3. Divida a massa em 10 partes iguais e envolva cada coxa de frango com uma das partes, repetindo o procedimento com todas elas. Leve à geladeira por 10 minutos, ou até firmar levemente, em seguida, passe na clara e na farinha de rosca.

4. Frite-as em imersão, em óleo quente, por 7 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.