

Coxa Creme Delicia



Ingredientes: 6 unidade de coxas de frango
1 unidade de tablete de caldo de galinha
2 chávena de farinha de trigo
1 chávena de caldo do cozimento da coxa
1 chávena de creme de leite
3 unidade de gemas
1 colher de sopa de manteiga
0 totaste de sal
0 totaste de farinha de rosca para empanar
0 totaste de claras batidas para enpanar
0 totaste de oleo p/ fritar

Instruções de preparação:

Em uma panela de pressão coloque as coxas para cozinhar na água com o caldo de galinha sal por 15 minutos Deixe esfriar Tira a pele (reserve) Coloque em outra panela a farinha de trigo, o caldo, o creme de leite, as gemas, a manteiga o sal Vai mexendo sem parar , até que desgrude do fundo da panela Pegar as coxas passar no creme (deixa esfriar) E depois passe na clara e na farinha de rosca para empanar Faça em todas Fritar uma de cada vez

Sugestões Adicionais: