

DELÍCIA DE FRANGO AO MOLHO ÂMBAR (PETISCO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de cerveja pilsen gelada

2 xícaras de farinha de trigo

2 sachês de sazón de picanha)

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture tudo em uma travessa, o trigo, a cerveja, o sazón e o cheiro-verde picado.

Quando o óleo estiver quente, passe o frango na massa e frite (tente não colocar muitos de uma vez só, porque eles tendem a grudar uma casquinha na outra).

Quando ficar douradinho está pronto, deixe escorrendo em papel toalha.

O óleo tem que estar quente no ponto de cozinhar por dentro e fritar por fora! por isso não corte os cubos muito grandes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24726-delicia-de-frango-ao-molho-ambar-petisco.html>