

# COXA DE FRANGO CROCANTE AO FORNO

## INGREDIENTES

6 coxas de frango sem pele  
3 xícaras de farinha de rosca  
3 colheres de temperos (ervas) a seu gosto  
1 pitada de pimenta do reino  
3 a 4 gemas de ovo (só as gemas)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture a farinha de rosca aos temperos (ervas) seu gosto e a pimenta  
Passe as coxas nas gemas batidas e as envolva na mistura da farinha temperada  
Asse em forno médio preaquecido a 170º C a 190º C por aproximadamente 35 minutos ou até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2483-coxa-de-frango-crocante-ao-forno.html>