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