COXINHAS CROCANTES YOKI

INGREDIENTES

1 kg de coxinhas da asa de frango

2 dentes de alho espremidos

3 colheres (sopa) de shoyu

1 colher (sopa) de mel

1 colher (sopa) de ketchup

sal e pimenta-do-reino a gosto

1 fio de óleo de canola ou girassol

pimenta-do-reino a gosto

2 xícaras de farofa de milho Yoki

cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela, as coxinhas de asa de frango e tempere com o alho, o shoyu, o sal e a pimenta

Misture muito bem e deixe marinando por 30 minutos

Preaqueça o forno a 200º C por 10 minutos

Unte uma assadeira com um pouquinho de óleo

Coloque a farofa em uma vasilha e passe as coxinhas na farofa (como se fosse um empanado)

Leve ao forno por 40 minutos ou até que as asinhas estejam douradas (pode variar de forno pra forno)

Retire as coxinhas da assadeira e coloque no prato onde serão servidas

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2887-coxinhas-crocantes-yoki.html