

COXA DE FRANGO CROCANTE

INGREDIENTES

- 1 kg de sobrecoxas de frango com pele
- 3 colheres de sopa cheias de maionese
- 1 pacote de queijo ralado
- 1 colher de sopa cheia de tempero pronto

MODO DE PREPARO

Coloque todos o ingredientes em uma bacia grande e misture bem.

Coloque em uma assadeira e leve ao forno à 220°C por 1 hora e meia, sem cobrir com o papel alumínio.

O segredo está em não cobrir o frango.

Esse frango fica super crocante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37140-coxa-de-frango-crocante.html>