FRANGO TERIYAKI (VERSÃO AMERICANA)

INGREDIENTES

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de água fria

½ xícara de açúcar

½ xícara de molho de soja

¼ xícara (4 colheres de sopa) de vinagre

2 ou 3 dentes de alho ralados/triturados

½ colher de chá de gengibre ralado (opcional)

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela pequena junte todos os ingredientes para o molho.

Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até engrossar e começar a ferver (uns 10 minutos).

Preaqueça o forno (200°C).

Ponha as sobrecoxas de frango numa assadeira forrada com papel alumínio e levemente untada.

Pincele o frango com o molho (vire os pedaços para pincelar ambos os lados).

Asse por 40 minutos. Vire os pedaços e pincele com o molho.

Asse por mais 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45267-frango-teriyaki-versao-americana.html