BALDE DE FRANGO

INGREDIENTES

1 1/2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de farinha de milho (ou fubá)

1/4 xícara de maisena

3 colheres de chá de sal

2 colheres de chá de páprica

1 colher de chá de orégano seco

1 colher de chá de tempero baiano

1 colher de chá de pimenta

2 ovos

1/4 de xícara de água

12 coxas de frango médias

Óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Em um grande saco de plástico fechado, misture a farinha, farinha de milho, amido de milho, sal, páprica, orégano, tempero baiano e pimenta. Em uma tigela rasa, bater ovos e água. Coloque o frango na mistura de ovos, coloque no saco, alguns pedaços de cada vez, e agite para revestimento.

Em uma frigideira (fritadeira de batatas para melhor resultado), aquecer óleo o suficiente para cobrir os frangos. Frite alguns pedaços de cada vez, por 3-5 minutos de cada lado ou até ficar dourada e crocante.

Coloque em uma assadeira com 3 cm de distância cada um e asse a 200°C por 20 minutos ou até dourar bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49923-balde-de-frango.html