

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
- Passa 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2618-coxa-de-frango-crocante-ao-forno.html>