



RECEITAS DA FIA

Coxa Creme

www.receitasdafia.com/receitas/coxa-creme

A receita de hoje é bem paulista, uma deliciosa Coxa Creme, um petisco que pode ser acompanhada por aquela bebida bem gelada junto com amigos ou até para agradar sua família. Da Coxa Creme um pouquinho de trabalho mas vale super a pena, bora fazer?

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 lata de [creme de leite](#)
- 50 g de [manteiga](#)
- Sal a gosto
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 3 [gemas](#)
- 3 colheres (sopa) de [salsinha](#)
- 6 [coxas de frango](#) cozido (pode ser coxinha da asa, é melhor ainda)
- Temperos a gosto (cebola, alho, chumichuri)
- 3 claras do ovos ligeiramente batidas para empanar
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Coloque as 6 coxas de frango para cozinhar com sal e temperos a gosto (cebola, alho, salsinha), após cozidas reserve uma xícara de chá do caldo coado do cozimento das coxas
2. Coloque para ferver o caldo das coxas, o creme de leite e a manteiga
3. Quando ferver acrescente a farinha e mexa sem parar por 2 minutos para que a massa cozinhe
4. Coloque as gemas, a salsinha e mexa rapidamente
5. Deixe esfriar um pouco, divida a massa em 6 pedaços e abra cada pedaço na palma das mãos
6. Coloque uma coxa e modele, de tal modo que a coxa fique coberta, deixando a ponta do osso de fora
7. Passe pela clara, pela farinha de rosca, aperte bem e frite em óleo quente .

www.receitasdafia.com