

Coxinha

Toplam 80 dk

Hazırlama 50 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Zor

~320 kcal

Açılış 14/10

Brezilya sokaklarında tavuklu iç harç, damla biçimli hamurun içinde kızartılarak yapılır.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 350 gr Un
- 500 ml Tavuk suyu
- 120 gr Krem peynir
- 2 adet Yumurta
- 200 gr Galeta unu

Yapılışı

1. Tavuğu haşlayıp didikleyin ve krem peynirle karıştırın.
2. Tavuk suyunda unu pişirip hamur hazırlayın.
3. Hamuru doldurup yumurta ve galeta ununa bulayın, 180°C yağda kızartın.

PÜF NOKTASI

Hamuru sıcakken yoğurun; soğursa şekil verirken çatlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Acı sos ve limon dilimiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta