

Sao Paulo Tavuklu Coxinha

Toplam 83 dk Hazırlama 55 dk · Pişirme 28 dk 8 kişilik Zor ~360 kcal

Brezilya tavuklu coxinha, kremalı didiklenmiş tavuk içini patatesli hamurla kaplayıp galeta içinde kızartan çit bir sokak atıştırmacıdır.

Malzemeler

- 450 gr Haşlanmış tavuk
- 400 gr Patates
- 2 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Krema peyniri
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Galeta unu
- 3 su bardağı Sıyık yağ

Yapılış

1. Patatesi haşlayıp ezin ve tavuk suyuyla 15 dakika pişirin.
2. Unu ekleyip hamuru 4 dakika toparlanana kadar pişirin.
3. Tavuk ve krema peynirini karıştırıp hazırlayın.
4. Hamuru tavuk içiyle damla şeklinde kapatın.
5. Yumurta ve galetaya bulayıp 70°C yağda 5-6 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Hamuru sıkıca yoğurmak pürüzsüz kaplama sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Acı sos ve lime ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta