

## COXAS DE FRANGO EMPANADAS

### **INGREDIENTES**

3 coxas de frango  
1 caldo maggi  
2 ovos  
1 cx de farinha de trigo  
1 cx de farinha de rosca  
Cheiro verde e tempero a gosto.



### **MODO DE FAZER**

Cozinhar as coxas com 2 copos de água e o caldo maggi por 10 ou 15 minutos, deixe escorrer. Bata os ovos com os temperos e passe as coxas e empane no trigo e na farinha de rosca.

Fritar em óleo quente. Retire e escorra