

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 nemli bir iç harç hazırlayın.
2. Tavuk suyunda unu karıştırarak pişirin, ele yapışmayan hamur haline getirin.
3. Hamuru açıp tavuklu harçla doldurun ve damla şekli vererek kapatın.
4. Coxinha parçalarını yumurta ve galeta ununa bulayıp 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