

COXINHAS DE FRANGO DOURADAS! VEM VER A RECEITA, FICAM DELICIOSAS!

INGREDIENTES

1kg de coxinha da asa de frango

2 colheres (sopa) de mel

4 colheres (sopa) de shoyo

3 dentes de alho amassados

sal e pimenta-do-reino a gosto

suco de 1/2 limão

Lave as coxinhas com o suco de limão, coloque-as em uma tigela e tempere com mel, shoyo, alho, pimenta e sal (se achar necessário). Deixe tomar gosto por pelo menos 1 hora (deixei de um dia para outro, dentro de um saquinho na geladeira).

Forre uma assadeira com papel alumínio, passe um pouco de manteiga e arrume as asinhas uma do lado da outra, é bom que elas fiquem bem juntinhas, pois mantém a umidade. Pode colocar um pouco do caldo da marinada junto e leve ao forno médio pré aquecido por 40 minutos ou até dourar.

Retire-as e arrume numa travessinha, polvilhe a cebolinha picadinha e sirva!cebolinha picadinha a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as coxinhas com o suco de limão, coloque-as em uma tigela e tempere com mel, shoyo, alho, pimenta e sal (se achar necessário). Deixe tomar gosto por pelo menos 1 hora (deixei de um dia para outro, dentro de um saquinho na geladeira).

Forre uma assadeira com papel alumínio, passe um pouco de manteiga e arrume as asinhas uma do lado da outra, é bom que elas fiquem bem juntinhas, pois mantém a umidade. Pode colocar um pouco do caldo da marinada junto e leve ao forno médio pré aquecido por 40 minutos ou até dourar.

Retire-as e arrume numa travessinha, polvilhe a cebolinha picadinha e sirva!

Obs: forma um caldinho na assadeira, regue as coxinhas com este caldinho, ficam mais úmidas e saborosas!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14291-coxinhas-de-frango-douradas-vem-ver-a-receita-ficam-deliciosas.html>