

# FRANGO COM CARIL



## INGREDIENTES

- 2 DENTES DE ALHO
- 5CL DE AZEITE
- 1 COLHER DE SOPA DE CARIL EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE SAL GROSSO
- 1 CEBOLA
- 2 PEITINHOS DE FRANGO
- 1 PACOTE DE NATAS DE CULINÁRIA

## CONFEÇÃO

1. Descasque as cebolas e corte-as cebolas e os dentes de alho em pedaços, coloque-os na taça com a lâmina picadora e pique tudo na velocidade 11 durante 7 segundos.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador, junte o azeite, o açúcar, o caril e o sal, e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130º durante 3 min.
3. Junte as natas e seleccione o mesmo programa durante 2 min.
4. Corte os peitinhos de frango em tiras fininhas e verta-as para a taça seleccionando o programa P2 durante 35 min a 100º.
5. Dica: Pode substituir o leite de côco pelo açúcar