

NUGGETS DE FRANGO



INGREDIENTES

- 1. 600G DE PEITO DE FRANGO
- 2. 1 DENTE DE ALHO
- 3. 1 IOGURTE NATURAL
- 4. 100G DE PÃO RALADO
- 5. 60G DE LEITE
- 6. SAL Q.B.
- 7. 1 OVO MEXIDO E PÃO RALADO Q.B PARA PANAR
- 8. ÓLEO PARA FRITAR

CONFEÇÃO

1. 1.Limpar o frango e cortar em pedaços.

3. 2.Colocar no copo o frango, o sal e o alho e com o acessório picador, programar 10 segundos, velocidade 9.

5. 3.Adicionar o pai ralado, o iogurte e o leite e programar 10 segundos, velocidade 9. Verifique a consistência e se não estiver ao seu gosto coloque novamente mais uns segundos na velocidade 9.

8. 4.Espalhar a pasta sobre uma superfície protegida com papel vegetal, colocar novamente papel vegetal sobre a mistura e passar o rolo da massa ate atingir uma espessura de 2cm. Fazer pequenos quadrados com um cortador por ex de bolachas

10. 5. Pincelar os neggtes com ovo batido e passar por pão ralado.

12. 6. Congelar.

14. 7.Fritar congelados em óleo bem quente.

16. foto retirada da internet.
