

COXINHAS DE FRANGO



CONFEÇÃO

1. Faça o recheio: corte os peitos de frango ao meio, deite na taça do robot com o acessório misturador, cubra com água quente, tempere com sal, uns grãos de pimenta e a folha de louro. Seleccione o Programa de Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 30 minutos. Retire o frango, rejeite a água, mude para a lâmina picadora, coloque novamente o frango, pique 30 segundos na velocidade 12 e deite numa tigela.
2. Descasque e lave a cebola e os alhos, corte a cebola em pedaços, deite tudo na taça e pique 15 segundos na velocidade 10. Coloque o acessório misturador, passe a espátula, junte o azeite, seleccione o Programa de Cozedura Lenta P1, durante 5 minutos e adicione à tigela. Troque pelo acessório batedor, deite o leite e a farinha, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa de Molhos, a 100°C, durante 8 minutos, na velocidade 6. Junte também à tigela, rectifique os temperos, adicione sumo de limão e salsa picada, misture e deixe arrefecer.
3. A massa: deite a água na taça lavada e com a lâmina para amassar/triturar, junte a margarina e o sal e programe a 100°C, na velocidade 6, durante 10 minutos, juntando a farinha pela abertura da taça quando faltar 1 minuto para o programa acabar. Retire a massa da taça, deixe amornar, estenda-a polvilhada com farinha, corte-a em rodela, distribua o recheio no centro de cada rodela, dobre as pontas para cima e pressione para colar. Passe pelos ovos batidos e por pão ralado e frite em óleo até ficarem douradinhas.

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 350 G DE FARINHA
- 60 G DE MARGARINA
- 3 OVOS
- 500 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- PÃO RALADO PARA PASSAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- ÓLEO PARA FRITAR
- PARA O RECHEIO:
- 3 PEITOS DE FRANGO GRANDES
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 500 ML DE LEITE
- 40 ML DE AZEITE
- 40 G DE FARINHA
- 1 FOLHA DE LOURO
- SUMO DE LIMÃO Q.B.
- Salsa picada Q.B.
- GRÃOS DE PIMENTA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.