

## Coxinha ao creme

### INGREDIENTES

- 1kg de coxinha de frango

### EMPANAR:

- 1 litro de leite
- 600g de farinha de trigo
- 50g manteiga
- 50g queijo ralado
- 1 colher (sopa) salsinha picada
- 1 colher (chá) orégano
- 1 caixinha creme de leite
- sal a gosto
- farinha de rosca e ovo para empanar
- óleo para fritar

### MODO DE FAZER

- Cozinhe as coxinhas em água, caldo de galinha, uma folha de louro e sal
- Reserve
- Em uma panela coloque o leite, a manteiga, o queijo ralado, salsinha, orégano e sal
- Deixe ferver
- Após levantar fervura agregue a farinha e adicione o creme de leite
- Cozinhe até desgrudar da panela (aproximadamente 2 a 3 minutos)
- Espalhe a massa sobre superfície lisa e untada com óleo
- Trabalhe-a com auxílio de uma espátula
- Abra pequenas porções da massa na palma da mão
- Envolve uma coxinha e feche
- Passe o ovo levemente batido e a seguir a farinha de rosca
- Frite em óleo quente
- Escorra

