



tigela separada.

3. Passe os pedaços de frango primeiro na mistura de ovos, depois na farinha temperada, pressionando bem.
4. Repita o processo para dupla empanação.
5. Frite em óleo quente (180°C) até dourar por completo, cerca de 12-15 minutos.
6. Escorra em papel absorvente e sirva.

Segredo do Sabor:

Deixe o frango marinando no leite com os temperos por 2 horas antes de empanar para ficar ainda mais saboroso.



3. Cookie Triplo (Subway)