

Receita De Coxinha Fit, Fácil De Fazer, Deliciosa e Nutritiva!



Ingredientes:

Massa:

- 200 g de batata doce cozida;
- 200 g de frango cozido e desfiado;
- 3 cabeças de alho;
- 1 colher de chá de açafrão;
- Sal e ervas a gosto;
- 20-30 gotas de tabasco (opcional).

Recheio:

- Frango desfiado e temperado a seu gosto;
- Uma pitada de pimenta calabresa em flocos (opcional se você gosta de comidas apimentadas);
- Farinha de linhaça (moída na hora) para empanar.



Modo De Preparo:

- Coloque no processador todos os ingredientes da massa e processe até virar uma massa homogênea e que descole do processador;
- Abra um pouco da massa com as mãos;
- Coloque o frango desfiado temperado e pimenta calabresa no recheio e feche fazendo o formato das coxinhas;
- Empane na farinha de linhaça moída na hora e leve ao forno até dourar, virando se necessário.

