

# Coxinha Coração

2441

## Ingredientes

### Montagem

1.2kg Frango Cozido Desfiado Temperado

2.4kg Massa Para Salgadinhos (Receita 000417)

### Empanamento

100ml Água

100g Ovos

150g Farinha De Rosca



## Modo de Fazer

### MONTAGEM

01. Dividir a Massa para Salgadinhos em partes de 80 g.
02. Abrir a massa e colocar 40 g de frango cozido desfiado temperado.
03. Modelar a massa em formato de coxinha.
04. Colocar a coxinha em uma forminha de coração (10 x 9 x 2,5 cm) previamente untada com Zeelandia Carlex Spray e pressionar a massa levemente para aderir o formato da forma.
05. Desenformar. Reservar.

### DICA

- Caso não tenha uma forminha de coração faça uma coxinha e modele com o formato de coração.

### EMPANAMENTO

01. Misturar a água e os ovos do empanamento.
02. Umedecer os salgados nesta mistura e passar na farinha de rosca.
03. Fritar em óleo aquecido a 180°C por 3 minutos.

## Dicas

### DE EMPANAMENTO

- Modelar e empanar os salgados até 3 horas após o preparo da massa.
- Para evitar encharcamento e rachaduras, é recomendável reduzir a quantidade de salgados por fritura.
- O ovo pode ser substituído por ovo líquido no empanamento.

### CONGELAMENTO

- Para fritar os salgados congelados, aquecer o óleo a 200°C no início da fritura.
- Para salgados acima de 50 g é necessário descongelar antes de fritar, para que o recheio também seja aquecido.
- Os salgados podem ser congelados por até 2 meses a -18°C.

## Rendimento / Quebra

30 Unidades de 120 g

## Validade Sugerida

6 horas

## Equipamentos

Fritadeira

---

Balança

---

Forminha De Coração

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):**    % VD (\*)

V. Energético (kcal)	84	4
Carboidratos (g)	9.2	3
Açúcares totais (g)	0.5	
Aç adicionados (g)	0	0
Proteínas (g)	6.0	12
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	149	6
Gorduras totais (g)	2.5	4
Gorduras saturadas (g)	1.1	6
Gorduras trans (g)	0	0