



Coxinha da asa caramelizada



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

06:05

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
AJI-SAL® CHURRASCO	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Pimenta-do-reino (moída)	1 colher (chá)	2 g
Mel	1 e meia colher (sopa)	30 g
Coxinha da asa de frango	20 unidades	1 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, coloque o AJI-SAL®, o Tempero SAZÓN® Profissional, a pimenta e o mel, e misture. Reserve.
2. Em um bowl grande, coloque as coxinhas de frango e regue com a marinada reservada. Misture, cubra com filme-plástico e deixe tomar gosto na geladeira, por 5 horas.
3. Transfira para uma GN, regue com a marinada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 50 minutos.
4. Remova o papel-alumínio e volte ao forno por mais 5 minutos. Retire do forno e sirva em seguida.