



Imagem: Reprodução/WEB

BOLO DE CANECA DE CHOCOLATE FOFINHO

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) cheias de açúcar
- 3 colheres (sopa) de achocolatado
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo na caneca e bata com um garfo para misturar clara e gema. Enquanto mistura, vá adicionando o leite, o óleo, o açúcar e o achocolatado. Em seguida, coloque a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo, sem exagerar. Por último, coloque o fermento e mexa mais um pouco para incorporar. Como tudo bem misturado, leve ao micro-ondas por 1 minuto e meio em potência alta. Caso ache necessário ou seu micro-ondas não for muito potente, pode colocar mais 30 segundos. Quando estiver pronto pode comer puro ou então finalizar com chocolate derretido ou creme de avelã.

FRANGO FRITO AMERICANO

INGREDIENTES

- 6 coxas e 6 sobrecoxas de frango (pode ser 1 kg de frango cortado à passarinho ou pedaços de peito, como preferir)
- 3 dentes de alho
- Suco de 2 limões
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Azeite de oliva
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de água
- Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Limpe bem os pedaços do frango. Tempere a carne com o alho, o suco de limão, 1 pitada de sal e 1 pitada de pimenta, deixe a carne marinando por 30 minutos. Misture o leite, a água e o ovo em uma bacia. É essa mistura que vai garantir o crocante da casca e a carne sequinha e tenra. Coloque o frango na bacia para “nadar” na mistura. Depois de passar a carne por ela, empane-a. Para empanar o frango, coloque a farinha em um saco plástico, com mais uma pitada de sal e pimenta. Pode experimentar para sentir se está bom. Depois coloque os pedaços de frango no saco plástico e mexa bem, para que a farinha “se agarre” ao frango. Coloque bastante óleo em uma panela, pode ser óleo de soja, girassol, canola ou mesmo banha (com óleo de soja fica muito bom). Quando o óleo estiver bem quente, mergulhe algumas partes do frango. A carne precisa ficar boiando na gordura, por isso é necessário bastante óleo na panela. Deixe o frango fritar por uns 5 minutos, mexa e vire. Quando o frango estiver bom, ele boiará. Escorra e sirva. Fica uma delícia.



Imagem: Reprodução/WEB