

## Τραγανό κοτόπουλο fiore di latte

### Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλο λεπτοκομμένο για σνίτσελ
- 400g Πανάρισμα Δημητριακών (Κωδ. 290041)
- 300g Batter Tex Plus (Κωδ. 40802)
- 12g Καρύκευμα Ακρόπολη (Κωδ. 42882)
- 15 λεπτές φέτες μορταδέλας (ιδανικά με φιστίκι)
- 3-4 τεμ. μοτσαρέλα σε νερό

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε λωρίδες πλάτους 4-5cm. Καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Ακρόπολη.
2. Τυλίγουμε ένα κομμάτι μοτσαρέλα μέσα σε μια φέτα μορταδέλας και έπειτα τυλίγουμε με μία λωρίδα κοτόπουλου.
3. Ετοιμάζουμε το Batter Tex Plus σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
4. Περνάμε τα πακετάκια του κοτόπουλου διαδοχικά από το Batter Tex και έπειτα από το Πανάρισμα Δημητριακών.

### Tip

Για premium γεύση προσθέστε στο γέμισμα μια κουταλιά φιστικοβούτυρο Αιγίνης.

### Οδηγίες ψησίματος

Τηγανίζουμε σε φριτέζα στους 180°C ή σε φούρνο για 20-25 λεπτά καταβρέχοντας με λίγο λάδι.  
Εναλλακτικά σε air fryer για 15-20 λεπτά.