



Receitas para Fritadeira Air Fry

Churros

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- 240g de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 colher (café) de sal;
- 480ml de água.

Modo de preparo:

- Em uma panela, adicione a água, açúcar, sal, óleo e leve ao fogo. Quando levantar fervura, despeje a farinha e mexa até formar uma massa homogênea.
- Desligue o fogo e com a massa ainda morna, molde os churros com um aparelho específico.
- Coloque os churros no cesto Air Fry, por aproximadamente 20 minutos a 200°C. Em 10 minutos, vire os churros para que doure os dois lados por igual.
- Depois de pronto, passe os churros no açúcar e canela.

Agora é só saborear essa delícia! Uma dica para ficar ainda melhor, é servir com doce de leite, hummm...



Rabanada Recheada

Ingredientes:

- 3 pães (amanhecidos);
- 500ml de leite;
- 2 xícaras de açúcar;
- 2 colheres (sopa) de canela em pó;
- 300g de creme de avelã;
- 300g de creme de leite;
- 3 ovos.

Modo de preparo:

- Corte o pão em fatias na espessura de 1 cm e reserve.
- Misture o leite, metade do açúcar, canela a gosto e umedeça as fatias de pão nessa mistura. É importante não enxercar o pão, para facilitar na hora de colocar o recheio.
- Coloque 1 colher do recheio que preferir sobre uma fatia de pão e depois cubra com outra fatia, a dica é variar os recheios entre doce de leite e creme de avelã. Tente não exagerar no recheio, para que não vaze.
- Em uma vasilha, bata os ovos com um garfo e passe os pães recheados.
- Coloque na Fritadeira Air Fry a 160°C por aproximadamente 20 minutos. Depois disso é só passar no açúcar misturado com canela e prontinho!



Aperitivo de Grão de Bico

Ingredientes:

- 500g de grão de bico pré-cozido;
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 2 colheres de sal;
- 2 colheres de sopa de páprica picante.

Modo de preparo:

- Adicione todos os ingredientes em uma tigela e misture para que o tempero envolva bem o grão de bico;
- Leve toda a receita para a Air Fry;
- Asse por 15 minutos a 200°C.
- Sirva quente.



Esfiha aberta

Ingredientes:

- 1 Xícara de leite com um ovo dentro (coloque o ovo dentro da xícara e depois complete com leite);
- 1/3 de xícara de água morna;
- ¼ de xícara de óleo ou azeite;
- 1 e ¾ de colher de chá de sal;
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- 2 e ½ colheres de chá de fermento biológico seco ou 2 tabletes de fermento fresco;
- 4 xícaras de farinha de trigo.

Modo de preparo:

- Prepare a massa misturando todos os ingredientes em uma tigela até que a massa fique completamente homogênea. Deixe descansar por 10 minutos coberta com um pano ou papel filme.
- Prepare o(s) recheio(s) de sua preferência. O preparo de todos é bem simples e igual ao da massa: misture tudo para que fique bem temperado e homogêneo.
- Depois de pronto, misture a farinha e o fubá e espalhe sobre a bancada. Divida a massa em trinta porções. Faça bolinhas e com o dedo, pressione no meio para colocar o recheio. Coloque o recheio no espaço e continue pressionando para tomar o formato da esfiha.
- Disponha as esfihas de quatro em quatro na Air Fry e programe por 5 minutos a 200°C.

Para abrir e modelar a massa:

- ½ xícara de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fubá.

Recheios:

Carne: 400g de carne moída crua, suco de 1 limão, ½ tomate, sem sementes, ½ cebola, 1 dente de alho, salsinha, sal e pimenta a gosto;

Queijo: 300g de queijo branco, ricota ou queijo meia cura, 1 xícara de requeijão cremoso, salsinha à gosto;

Calabresa: 400g gramas de linguiça calabresa defumada, ½ cebola, salsinha à gosto;

Frango: 350g de frango cozido desfiado e refogado e ½ xícara de requeijão cremoso.



Pastel

Ingredientes:

- 1/2 rolo de massa de pastel;
- 1 Colher de Azeite para pincelar;
- Recheio de sua preferência;

Modo de preparo:

- Corte um pedaço da massa, no tamanho de um palmo mais ou menos.
- Coloque o recheio de sua preferência no meio da massa.
- Dobre a massa ao meio e feche com a ajuda de um garfo.
- Pincele os pasteis com azeite.
- Disponha-os na fritadeira, sem deixar um em cima do outro, para não grudar.
- Programe a Air Fry em 8 à 10 minutos à 200°C, virando o lado dos pasteis na metade do tempo.



Torta de maçã em camadas

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 colher (sopa) de canela em pó;
- 1 xícara de leite;
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal derretida;
- 1 ovo;
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha.
- 3 Maçãs com casca (apenas sem o miolo) fatiadas finamente;

Modo de preparo:

- Misture a farinha, o açúcar e a canela. Reserve.
- Bata levemente o ovo com um garfo, junte o leite, a baunilha e a manteiga derretida. Reserve.
- Realize a montagem na forminha de cerâmica. Faça camadas finas, alternando fatias de maçã e ingredientes secos. Termine com uma camada de secos. Por fim, despeje a mistura dos líquidos cuidadosamente em cima de tudo e leve para a Air Fry por 20 minutos em 180°C.



Frango Frito

Ingredientes:

- 4 sobrecoxas desossada e sem pele;
- 1 colher de sopa de mostarda;
- 1 colher de sopa de azeite;
- Suco de ½ limão taiti;
- 2 dentes de alho descascado e amassados;
- Sal e pimenta do reino;

Modo de preparo:

- Muito simples, tempere os filés de sobrecoxas de frango sem pele, com 1 colher de sopa de azeite, 1 colher de sopa de mostarda, suco de ½ limão taiti, 2 dentes de alho descascado e amassado, sal e pimenta do reino a gosto.
- Tampe e deixe marinar por pelo menos 15 minutos, se possível mais, 2 horas. Quanto maior o tempo da marina mais saboroso.
- Coloque na Air Fry 15 minutos na temperatura máxima (200°C), vire os pedaços e deixe mais 10 minutos.



Batata Rústica

Ingredientes:

- 5 batatas grandes;
- 3 ou 4 ramos de alecrim;
- 5 dentes de alho;
- 3 colheres de sopa de sal grosso;
- Óleo de canola (se quiser fritar);

Modo de preparo:

- Lave muito bem as batatas retirando todas as sujeiras da casca.
- Cozinhe as batatas com bastante água, sal e os ramos de alecrim com as folhas soltas, até que fiquem bem cozidas, mas ainda firmes.
- Deixe as batatas em um escurridor até esfriarem e leve à geladeira por uma noite. Depois desse tempo, corte as batatas em rodela de 0,5 cm de espessura, mantendo a casca.
- Reserve na geladeira até a hora de fritar.
- Aqueça a fritadeira a 200 C por 5 minutos, coloque uma colher de azeite em um recipiente, adicione as batatas e besunte-as ligeiramente. Acomode as batatas na gaveta da Air Fry e deixe até ficarem douradas, mexendo de vez em quando. Na metade do preparo coloque os dentes de alho, assim eles não ficarão queimados.
- Decore com alecrim, polvilhe sal e sirva.



Pudim de leite

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de leite;
- 3 ovos;
- Calda de Caramelo Pronta;
- 1 lata de leite condensado;

Modo de preparo:

- Despeje a calda pronta na assadeira para que o fundo fique coberto;
- Bata todos os outros ingredientes no liquidificador.
- Coloque a mistura na forma, cubra com papel alumínio e asse na Air Fry pré-aquecida a 100°C por 30 minutos.
- Depois de finalizado o primeiro período, retire o alumínio e asse por mais 10 minutos ou até que atinja a textura correta.
- Depois de pronto, espere esfriar para desenformar.



Anéis de cebola

Ingredientes:

- 1200gr de farinha de rosca;
- 200gr de farinha de trigo;
- 2 cebolas grandes;
- 200ml de leite;
- Água e gelo;
- Sal e pimenta do reino a gosto;

Modo de preparo:

- Descasque a cebola e corte em rodela, depois disso, deixe descansar em uma vasilha com água e gelo por 20 minutos e escorra toda água.
- Misture a farinha de trigo, sal e pimenta. Siga a ordem para empanar a cebola: leite, farinha de trigo, leite e por fim, farinha de rosca. Deixe a cebola no freezer por alguns minutos e depois leve à fritadeira elétrica por 15 min a 180°C. Aí é só servir.



Chips de Batata

Ingredientes:

- 3 batatas médias;
- 1 colher de sopa de azeite;
- Sal a gosto;

Modo de preparo:

- Descasque e corte as batatas em rodela finas, escorra em água corrente e seque com papel toalha.
- Coloque as batatas na Fritadeira Air Fry, por 20 minutos a 180°C ou até que as batatas fiquem douradas e crocantes. Não se esqueça de mexer de 10 em 10 minutos.
- Depois de retirar da Air Fry é só temperar com sal a gosto!



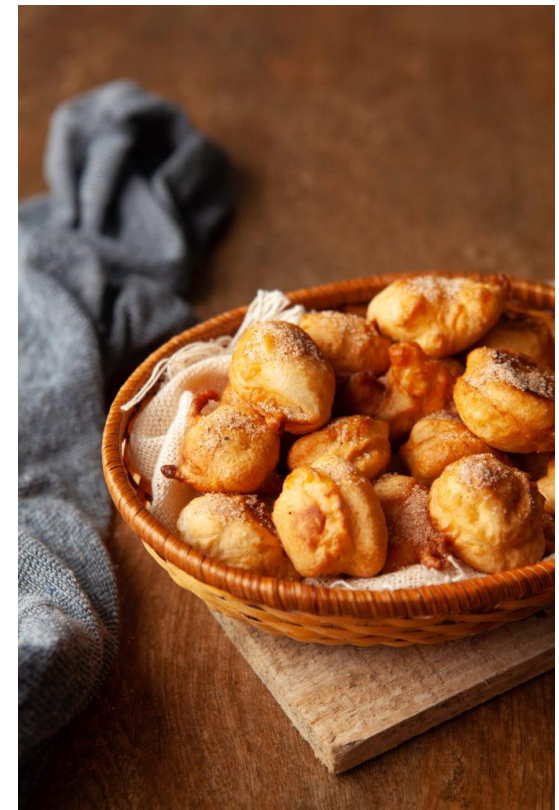
Bolinho de chuva

Ingredientes:

- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo;
- 2 ovos;
- 1 xícara (de chá) de açúcar;
- 1 xícara (de chá) de leite;
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó;
- Açúcar e canela a gosto;

Modo de preparo:

- Em um recipiente coloque a farinha, o ovos, o açúcar, o leite e o fermento em pó;
- Agora vamos misturar bem, até obter uma massa homogênea;
- Depois vamos colocar essa massa em forminhas de silicone, coloque apenas até a metade;
- Coloque as forminhas na Air Fry;
- Ajuste a temperatura pra 180°C e o timer por 10 minutos;
- Depois disso só retirar com cuidado e depois passar no açúcar de confeiteiro e na canela.



Lasanha

Ingredientes:

- 1 pacote de massa de lasanha;
- 1 caixinha de molho de tomate;
- 200 gramas de presunto;
- 200 gramas de muçarela;
- Queijo parmesão fresco ralado;

Modo de preparo:

- Em um recipiente com água coloque a massa da lasanha uma a uma e deixe por 5 minutos;
- Realize a montagem na forminha de cerâmica. Faça uma leve camada de molho e em seguida faça uma camada com a massa, se for preciso quebre um pedacinho da massa. Depois faça uma camada de molho, uma camada de muçarela e uma camada de presunto. Repita o processo até terminar com uma camada de massa e por cima o molho;
- Finalize com parmesão ralado;
- Aqueça a Air Fry por 3 minutos em 160°C;
- Em seguida coloque a forminha fechada dentro da cesta com furinhos na Air Fry;
- Ajuste o timer por 17 minutos na temperatura de 160°C;
- Depois desse tempo a lasanha esta pronta para ser servida.

