

Hamburguer com Cream Cheese na Air Fryer

TEMPERATURA
200°

PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO

PREPARO
9min.



Ingredientes

500 g de alcatra moída
1/2 cebola
1 dente de alho
1 colher de mostarda Cream Cheese
Eervas finas
Azeite
Sal

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture a carne, a cebola picada, o alho amassado, a mostarda e tempere com ervas fina, sal e um fio de azeite.
2. Leve a geladeira e deixe descansar por 15 minutos.
3. Na hora de modelar os hambúrgueres, recheie-os com uma colher de cream cheese cada.
4. Coloque os hambúrgueres modelados na Airfryer e coloque para cozinhar a 200 ° C durante 9 minutos.
5. Bom apetite !



Hamburguer Vegano na Air Fryer

 TEMPERATURA
180°

 PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO

 PREPARO
10 min.



Ingredientes

2 xícaras de grão-de-bico cozido
2 colheres de aveia em flocos
1 colher de sopa de farinha de arroz
1 talho de alho poro
1 cebola
1 dente de alho
1 ovo

Farinha de rosca
Salsinha
Pimenta do reino
Sal

Modo de Preparo

1. Coloque o grão-de-bico no processador ou liquidificador e bata até tritura-lo (o objetivo é obter uma farofa, não uma pasta).
2. Adicione o alho e a cebola picada, o talo de alho poro bem picadinho, a salsinha, o sal e a pimenta.
3. Mexa bem. Bata o ovo e acrescente a massa.
4. Adicione a farinha de arroz e a aveia. Misture tudo muito bem e então vá adicionando a farinha de rosca, apenas o suficiente para dar liga.
5. Modele os hambúrgueres e coloque no congelador por uma hora antes de fritá-los. Para fritar, programe a Airfryer em temperatura de 180°C por 10 minutos.
6. Confira se o hambúrguer assou totalmente.
7. Caso não tenha assado como desejado, volte para a Airfryer por mais cinco minutos.
8. Bom apetite!



Almôndegas na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
15 min.



Ingredientes

400 g de carne moída
1 unidade de ovo
1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
1/2 unidade de cebola

1 dente de alho
1 colher (sopa) de cheiro-verde
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta preta

Modo de Preparo

1. Junte a carne moída, a cebola picada, o alho picado, a farinha de rosca, o cheiro-verde picado, o ovo batido, sal e pimenta a gosto em um recipiente resistente para misturar a massa.
2. Misture bem os ingredientes até terem um aspecto de massa e seja possível modelar.
3. Quanto mais misturada sua massa, mais saborosa e homogênea será sua receita.
4. Pré-aqueça a Fritadeira Airfryer por 3 min a 180 °C.
5. Coloque as almôndegas espaçadas na cesta, faça o possível para que elas não se toquem.
6. Frite por 15 minutos a 180 °C.
7. Bom apetite !

Suflê de Queijo na Air Fryer



TEMPERATURA
200°



PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO



PREPARO
7min.



Ingredientes

- 3 Ovos
- 1 Colher (sopa) de manteiga derretida
- 2 Colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 Xícara de queijo ralado
- 1 Lata de creme de leite

Modo de Preparo

1. Bater as claras em neve.
2. Misturar com as gemas e depois com os demais ingredientes.
3. Colocar em um recipiente com borda um pouco alta e leva para a Airfryer em temperatura de 200 °C, por 7 minutos.
4. Bom apetite !



Arroz Maluco Cremoso na Air Fryer



TEMPERATURA
200°



PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO



PREPARO
4min.



Ingredientes

50 g de manteiga sem sal
60 g de alho espremido
120 g de frango cozido
6 colheres (sopa) de creme de leite
180 g de queijo muçarela
100 g queijo cheddar
3 xícaras de caldo de frango

150 g de cenoura picada
Sal a gosto
40 g de cebola picada
90 g de cebola roxa picada
2 xícaras de arroz branco
Pimenta Rosa

Modo de Preparo

1. Prepare o arroz com alho, manteiga, cebola roxa e o frango.
2. Cozinhe com o caldo de frango.
3. Quando pronto, adicione cenoura, sal e cebola.
4. Passe para um tabuleiro, cubra com creme de leite e queijo muçarela com cheddar.
5. Acrescente pimenta rosa.
6. Leve para a Airfryer por 4 minutos a 200 °C para gratinar o queijo.
7. Bom apetite !

Pão Fit na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO



PREPARO
13 min.



Ingredientes

1 Fatia de pão de forma integral
1 Fatia de Tomate
1 Fatia de queijo
Azeite
Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque afatia de pão de forma Integral na AirFryer.
2. Coloque azeite no pão, o tomate em cima e uma pitada de sal e asse por 180 °C por 10 minutos.
3. Após assar acrescente uma fatia de queijo, frite em 180 °C por mais 3 minutos.
4. Depois é só acrescentar mais um pouco de azeite e orégano a gosto. Bom apetite !

Mix de Legumes Fit na Air Fryer



TEMPERATURA
200°



PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO



PREPARO
25 min.



Ingredientes

1 abobrinha
1 cenoura
1 batata doce
1 batata salsa (baroa)
Sal a gosto
Azeite, pimenta do reino e páprica picante
Cebolinha

Modo de Preparo

1. Lave e pique os ingredientes e coloque-os em uma tigela sem casca.
2. Tempere os ingredientes com sal, azeite, pimenta e páprica.
3. Misture tudo muito bem.
4. Coloque a tigela com os ingredientes na Air Fryer e frite a 200 °C por 25 minutos.
5. A cada 5 minutos vc deve dar uma mexida para a fritura ficar homogênea.
6. Adicione a cebolinha no final da fritura.
7. Bom apetite !



Pão Artesanal na Air Fryer

TEMPERATURA
180°

PRÉ-AQUECIMENTO
SIM

PREPARO
15 min.



Ingredientes

1 xícara (chá) de leite morno
1 ovo
1 sachê de fermento de pão
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Modo de Preparo

1. Misture no liquidificador o leite o ovo, fermento, óleo, sal e açúcar.
2. Misture bem até ficar branquinho.
3. Em um bowl acrescente o trigo, adicione o líquido, misture bem até a massa ficar mole e pegajosa, se necessário para chegar a esse ponto pode adicionar trigo.
4. Pré-aqueça a Airfryer por 3 min a 180 °C depois e desligue. Deixe crescer até dobrar de tamanho, depois de crescido asse por 15 min em uma temperatura de 180 °C.
5. Bom apetite !

Pão de Aveia na Air Fryer



TEMPERATURA
80° / 160°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
10 / 15min.



Ingredientes

1 e ¼ de xícara (chá) de leite morno
¼ xícara (chá) de óleo ou azeite
1 envelope de fermento biológico seco

¼ de xícara (chá) de açúcar
2 ovos
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 e ½ xícara (chá) de farelo de aveia
1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

1. Misture bem o leite morno com o azeite, o fermento, o açúcar e os ovos.
2. Acrescente a farinha, o farelo e o sal e misture até virar uma espécie de mingau.
3. Coloque a massa em uma fôrma untada e enfarinhada que caiba na Airfryer.
4. Coloque para assar por 10 minutos a 80 °C.
5. Após esse tempo, aumente para 160 °C e asse por mais 15 minutos.
6. Bom apetite !

Massa de Torta na Air Fryer

 TEMPERATURA
180°

 PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO

 PREPARO
20 min.



Ingredientes

Ingredientes

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 1/3 xícara (chá) de leite
1/3 xícara (chá) de óleo
1 ovo
½ colher (chá) de sal
½ colher (sopa) de fermento em pó

Recheio – Atum ou Sardinha

1 lata de atum ralado ou sardinha
2 colher (sopa) de cebola
½ tomate picado sem sementes
Ervas de sua preferência (cebolinha, coentro, orégano)
Obs.: Você pode acrescentar milho, ervilhas, brócolis. Esta massa combina com vários os tipos de recheios salgados.

Modo de Preparo

Modo de Preparo – Recheio

1. Misture todos os ingredientes do recheio

Modo de preparo – Massa

1. No liquidificador coloque os ovos, o óleo, o sal, bata tudo por 3 minutos, desligue e acrescente o leite e a farinha de trigo, bata novamente até a mistura ficar homogênea, desligue o liquidificador. Acrescente o fermento em pó e bata novamente apenas para misturar.
2. Em um cesto na Airfryer, com um pouco de óleo, despeje metade da massa para a primeira camada, depois coloque a segunda camada com recheio de atum ou sardinha (ou outro de sua preferencia) e cubra com o restante da massa (última camada) e leve para assar a 180 °C por 20 minutos.
3. Bom apetite !



Abacaxi com Sorvete de Creme na Air Fryer



TEMPERATURA
200°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
15 min.



Ingredientes

- 1 abacaxi maduro (sem casca e em rodelas)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 bola de sorvete de creme do sabor de sua preferência

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça a Airfryer programando o timer para 5 minutos na temperatura para 200 °C.
2. Quando a maquina atingir a temperatura ideal a luz verde se apagara.
3. Misture o açúcar e a canela. Em uma vasilha polvilhe o abacaxi com a mistura de açúcar e canela.
4. Coloque as rodelas de abacaxi no cesto da Airfryer, programe o timer para 15 minutos e a temperatura em 200 °C.
5. Retire as rodelas da Airfryer, coloque-as numa travessa.
6. Sirva quente ou em temperatura ambiente, em seguida coloque a bola de sorvete.
7. Bom apetite !

Banana com Canela na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
15 a 20
min.



Ingredientes

2 bananas
Canela em pó (opcional - quanto basta)
Óleo de coco (opcional)

Modo de Preparo

1. Fatie as bananas no sentido do comprimento ou em rodelas.
2. Pré-aqueça sua Airfryer por 5 minutos a 180° graus.
3. Distribua as fatias de banana dentro da cesta da Airfryer.
4. Pincele o óleo de coco sobre as fatias.
5. Salpique canela se preferir.
6. Programe sua Airfryer por 15 minutos a 180 °C.
7. Se for preciso deixe mais 5 minutos.
8. Bom apetite !

Banana com Calda na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO



PREPARO
20 min.



Ingredientes

3 bananas de sua preferência
200 g de açúcar (cristal ou refinado)
2 bolas de sorvete de creme (opcional)

Modo de Preparo

1. Faça uma calda de caramelo em uma panela com açúcar e água.
2. Distribua sobre as bananas e leve para caramelizar por 20 minutos em 180 °C na sua Airfryer.
3. Coloque ao lado duas bolas de sorvete de creme.
4. Bom apetite !



Mini Tortinhas de Banana c/ massa de pastel na Air Fryer



TEMPERATURA

200°



PRÉ-AQUECIMENTO

SIM



PREPARO

10a 15
min.

Ingredientes

5 bananas picadas

¼ xícara (chá) de açúcar refinado

½ xícara (para polvilhar)

¼ de colher (chá) de canela em pó

½ colher (chá) de essência de baunilha

½ colher (chá) de amido de milho

1 rolo de massa fresca para pastel

1 gema de ovo batida com

1 colher (sopa) de água para pincelar

Ingredientes - Finalização

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida

⅓ xícara (chá) de açúcar refinado

1 colher (chá) de canela em pó

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça a Airfryer por 5 minutos em 200 °C. Unte uma assadeira com manteiga derretida.
2. Numa panela média, em fogo médio, misture as bananas, o açúcar, a canela, a água, a essência de baunilha e o amido. Cozinhe por 5 minutos ou até as bananas ficarem macias. Desligue o fogo e espere esfriar 5 minutos.
3. Corte a massa de pastel em retângulos de 12x10cm.
4. Coloque uma colher de sopa do recheio no meio de cada retângulo. Passe água nas bordas da massa e feche no sentido da largura, pressionando com a ponta de um garfo para selar e disponha as tortinhas na assadeira.
5. Pincele cada tortinha com a mistura de gema batida com água.
6. Coloque as tortinhas na cesta da Airfryer, por 10 a 15 minutos á 200 °C.
7. Retire da Airfryer as tortinhas e pincele com manteiga derretida. Em uma tigela, misture o açúcar e canela e polvilhe as tortinhas.
8. Sirva morna ou em temperatura ambiente.
9. Bom apetite !



Pudim de Calda na Air Fryer

TEMPERATURA
110° / 200°

PRÉ-AQUECIMENTO
SIM

PREPARO
20min. / 75min.



Ingredientes

6 ovos
150 g de açúcar
1 colher (chá) baunilha
1 lata ou caixinha de leite condensado
300 ml de leite

Modo de Preparo

Modo de Preparo Calda

- Coloque o açúcar na forma e acrescente oito colheres de água, sete colheres de açúcar. Misture bem e leve à Airfryer por 20 minutos em 200 °C. Observe a cor do caramelo de tempos em tempos, não deixe ficar muito escuro. Não precisa ficar mexendo o açúcar.
- Com a calda pronta é hora de untar a forma do pudim. A forma sairá muito quente, então tome cuidado. Com um pincel de silicone, pincele toda a lateral e centro até formar uma boa camada de caramelo.
- Espalhe o caramelo bem na forma, com isso irá facilitar na hora de desenformar o pudim de leite.

Modo de Preparo Creme

- Em uma tigela, acrescente dois ovos inteiros e quatro gemas. Misture com um fuet ou garfo. Acrescente o leite condensado, o leite e a baunilha. Misture bem. Se preferir pode usar o liquidificador, bata por quatro minutos, ou até misturar bem todos os ingredientes.
- Despeje o creme na forma já caramelizada para pudim. Embale a forma do pudim com papel alumínio, fechando bem. Coloque para assar na fritadeira elétrica de 1h15min em 110 °C.
- A cada 30 minutos, abra sua fritadeira para sair um pouco do calor. Basta tirar a gaveta esperar 20 segundos e colocar novamente. Após assar, deixe na geladeira por 5 horas.
- Em seguida, leve o pudim aberto a Airfryer de 2 a 3 minutos em 200 °C, para aquecer o caramelo. O pudim ficará solto na forma. Bom apetite !



Brigadeiro na Air Fryer

TEMPERATURA
180°

PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO

PREPARO
4 a 8 min.



Ingredientes

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de cacau em pó 70%
1 colher (sopa) de margarina

Modo de Preparo

1. Em um recipiente coloque todos os ingredientes, coloque na gaveta da Airfryer, por 4 minutos a 180 °C.
2. Abra a gaveta mexa o brigadeiro para ver o ponto, volte a fritadeira por mais 4 minutos e repita o mesmo procedimento até dar ponto.
3. Bom apetite !



Bolinho de Chuva na Air Fryer

TEMPERATURA
200°

PRÉ-AQUECIMENTO
SIM

PREPARO
6 a 10min.



Ingredientes

Ingredientes – Massa

2 ovos
 ½ xícara (chá) de açúcar
 ½ xícara (chá) de leite
 1 e ½ xícaras (chá) farinha de trigo
 1 colher (chá) de fermento em pó

Ingredientes - Cobertura

½ xícara (chá) de açúcar (a gosto)
 Canela em pó a gosto

Modo de Preparo

Modo de preparo- Massa

1. Em um recipiente misture todos os ingredientes, até obter uma massa homogênea de consistência cremosa e firme, caso seja necessário acrescente um pouco mais de trigo.
2. Pré-aqueça a Airfryer em 5 minutos em 200 °C
3. Utilize duas colheres para modelar a massa para assar direto no cesto da Airfryer.
4. Modele seus bolinhos deixando espaço entre eles, pois vão crescer, podendo grudar um no outro e programe a máquina a 200° por 6 minutos. Se for preciso deixa por mais alguns minutos.

Modo de preparo - Cobertura

1. Após fritar os bolinhos na Airfryer, faça o preparo da cobertura.
2. Misture o açúcar e a canela em pó.
3. Passe no açúcar com canela e sirva em seguida.
4. Bom apetite !



Rosquinha de Açúcar com Canela na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
7min.



Ingredientes

Ingredientes – Massa

4 colheres de açúcar
 ½ kg de farinha de trigo
 ½ colher (sopa) fermento em pó
 3 ovos
 ½ copo de água

Ingredientes – Cobertura

Canela em pó a gosto
 Açúcar de confeiteiro a gosto
 (receita abaixo)

Modo de Preparo

Modo de preparo- Massa

1. Em um recipiente coloque os ovos e bata adicione o fermento em pó, o açúcar a farinha de trigo e a agua, misture bem até a massa ficar homogênea com textura suave.
2. Deixe repousar por 1 hora. Abra a massa em uma superfície enfarinhada e faça cortes circulares ou utilize cortador de biscoito e faça rosquinhas diferentes, deixe descansando por mais 20 minutos.
3. Pré-aqueça a Airfryer por cinco minutos a 180 °C. Depois coloque as rosquinhas no cesto da Airfryer e leve para assar por 180 °C por 7 minutos. Não se esqueça de deixar espaço entre elas.

Modo de preparo do Açúcar de confeiteiro (Cobertura)

1. Bata no liquidificador uma xícara açúcar cristal ou refinado até obter uma textura bem fina, semelhante a polvilho, se precisar para de bater e mexa com uma colher.
2. O que sobrar da receita pode ser guardado em recipiente hermeticamente fechado. Bom apetite !



Massa Neutra p/ Churros ou Salgados na Air Fryer

TEMPERATURA
180°

PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO

PREPARO
15 min.



Ingredientes

Ingredientes – Massa

2 xícaras de água
1 pitada de sal
2 colheres de margarina ou manteiga
2 xícaras de farinha de trigo

Modo de Preparo

1. Em uma panela, adicione a água, o sal, a margarina ou manteiga, leve ao fogo até ferver, coloque a farinhadetrigo, mexendorápidoefirme, misturando bem, até desgrudar da panela.
2. Coloque numa modeladora de churros ou num saco de confeiteiro (corte a ponta na espessura que desejar). Após modelar, coloque os churros no cesto da Airfryer pincele com óleo, frite os churros por 15 minutos a 180 °C ou até dourar. Use os recheios a gosto. Bom apetite !

Dicas de Recheios:

1. **Recheios Doces - Opcionais:** Doce de leite, Nutella, Geleia de morango, Brigadeiro, Brigadeiro branco, Doce de goiaba, Marmelada, Doce de abobora com coco.
2. **Recheios salgados – Opcionais:** Patês (atum, frango, calabresa, azeitona)
Queijos (cheddar, prato, muçarela, cream cheese).
3. **Coberturas Doces – Opcionais:** Confetes, Amendoim, Gergelim torrado, Cream cheese, Granulado de Chocolate ou colorido, Coco ralado, Açúcar com canela.
4. **Coberturas Salgados – Opcionais:** Amendoim, Parmesão ralado, Cream cheese, Bacon cryspi.

Rabanada na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
8min.



Ingredientes

2 pães franceses dormidos
Leite, pode usar o integral ou desnatado
(ou o suficiente para molhar as fatias de pães)
½ lata de leite condensado (pode usar o light)
1 ovo batido
1 pitada de canela
Açúcar a gosto
Manteiga para untar

Modo de Preparo

1. Corte os pães em fatias médias.
2. Em um vasilhame misture o leite com o leite condensado e mergulhe as fatias de pão, até que elas estejam bem molhadinhas.
3. Em outro vasilhame bata o ovo e coloque uma pitada de canela.
4. Passe as fatias molhadas de leite no ovo batido. Pré-aqueça a Airfryer por 3 minutos a 200 °C.
5. Pincele manteiga no fundo do cesto para não grudar.
6. Coloque as fatias dentro do cesto uma do lado da outra. Programe 8 minutos, aos 4 minutos abra e vire a rabanada para que frite igualmente.
7. Ao retirar a rabanada do cesto, polvilhe com a mistura de canela e açúcar.
8. Bom apetite !

Doce de Abóbora na Air Fryer

TEMPERATURA
180°

PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO

PREPARO
5 a 15min.



Ingredientes

½ kg abóbora de pESCOçópicada em pequenos cubos.
5 colheres (sopa) de açúcar
1 cravo

Modo de Preparo

1. Coloque a abóbora na Airfryer por 5 minutos a 180 °C.
2. A parte coloque um pirex com dois dedos de água e misture as 5 colheres de açúcar junto com o cravo.
3. Coloque a abóbora no pirex e volte com tudo para a Airfryer por mais 5
4. minutos a 180 °C.
5. Mexa bem e esmague um pouco a abóbora.
6. Repita o ciclo de 5 minutos a 180 °C, até dar o ponto de doce.
7. Bom apetite !



Petit Gateou na Air Fryer



TEMPERATURA
200°



PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO



PREPARO
8min.



Ingredientes

120 g chocolate meio amargo 70%
80 g manteiga sem sal
80 g açúcar
2 ovos
20 g farinha
10 gotas essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate com manteiga por um minuto no micro-ondas e deixe esfriar até a temperatura ambiente.
2. Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar com um fouet, algumas gotas de essência de baunilha e uma pitada de sal, adicionar o chocolate derretido com a manteiga e misture bem.
3. Adicione a farinha peneirada e misturar sempre com o fouet para formar uma mistura homogênea.
4. Despeje a mistura nas forminhas de doces untadas e polvilhadas com cacau em pó, coloque-as no freezer por pelo menos 90 minutos.
5. Cozinhe-os no Airfryer pré-aquecido a 200 °C, por cerca de 8 minutos.
6. Sirva-os ainda quentes com uma pitada de açúcar de confeiteiro e com a decoração desejada.
7. Bom apetite !



Bolinhos Integrais de Banana na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
8min.



Ingredientes

2 ovos ½ xícara (chá) de açúcar mascavo
2 bananas médias
½ xícara (chá) de adoçante forno e fogão
¼ xícara (chá) de óleo de coco
Canela a gosto
1 xícara (chá) de flocos finos de aveia
½ colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes dentro do liquidificador, exceto o fermento.
2. Bata até ficar homogêneo; acrescente o fermento e misture com uma colher.
3. Distribua a massa deixando cerca de um dedo da borda (para quando a massa crescer não transborde). Pré-aqueça sua fritadeira por 5 minutos.
4. Leve os bolinhos para assar por 8 minutos a 180 °C.
5. Bom apetite !



Biscoito de Polvilho na Air Fryer

TEMPERATURA
200°

PRÉ-AQUECIMENTO
SIM

PREPARO
8min.



Ingredientes

3 xícaras de polvilho azedo
1 xícara de óleo
1 xícara de água
1 xícara de leite
2 ovos
2 colheres (chá) de sal

Modo de Preparo

1. Ferva o óleo com a água.
2. Derrame ainda quente sobre o polvilho e misture bem.
3. Acrescente o leite frio, os ovos e o sal e amasse.
4. Se preciso, acrescente polvilho até que a massa solte das mãos.
5. Enrole e dê formato de tirinhas ou outro formato de sua preferência.
6. Pré-aqueça a 200 °C por 3-5 minutos.
7. Asse os biscoitos por 8 minutos na temperatura a 200 °C.
8. Bom apetite !

Cookies de Manteiga de Amendoim e Gotas de Chocolate na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
12 min.



Ingredientes

1 xícara (chá) de pasta de amendoim
1 xícara (chá) de açúcar mascavo – aperte-o na xícara na hora de medir
1 unidade de ovo
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
½ colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de gotas de chocolate meio amargo (com 70% de cacau)

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Forre duas assadeiras grandes, de beiradas baixas, com papel manteiga.
3. Numa tigela média, misture os cinco primeiros ingredientes.
4. Acrescente as gotas de chocolate.
5. Com as palmas das mãos úmidas, forme bolas com uma colher (sopa) generosa de massa cada.
6. Coloque nas assadeiras preparadas, deixando cinco centímetros de distância entre uma e outra.
7. Asse os cookies até que estufem, dourem na base, mas, ainda estejam macios ao toque no centro, 12 minutos, verifique aos 8 minutos o ponto do cookie.
8. Deixe esfriar nas assadeiras por 5 minutos.
9. Transfira-os para uma grade, e deixe esfriar completamente.
10. Bom apetite !



Bolo Integral na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO



PREPARO
25 min.



Ingredientes

2 ovos
2 bananas médias
1 copo (americano) de farelo de aveia
2 colheres (sopa) de pasta de amendoim (opcional)
2 colheres (sopa) de mel ou açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de uva passas (opcional)
1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Deixando para adicionar por ultimo o fermento, agora mexa lentamente com uma colher.
3. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
4. Leve a Airfryer e programe para 25 minutos a 180 °C.
5. Decore o bolo com pedaços de banana com canela.
6. Bom apetite !

Bolo de Laranja na Air Fryer

TEMPERATURA
180°

PRÉ-AQUECIMENTO
SIM

PREPARO
15 a 20
min.



Ingredientes

$\frac{1}{4}$ xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de açúcar
2 ovos
 $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de suco de laranja
1 xícara (chá) de farinha de trigo
 $\frac{1}{2}$ colher (sobremesa) de fermento em pó

Modo de Preparo

1. Bater bem no liquidificador os ovos, óleo, açúcar e o suco.
2. Colocar numa vasilha com a farinha e o fermento, e misturar até ficar homogêneo.
3. Pré-aquecer a Air Fryer a 180 °C por 5 minutos.
4. Colocar na forma untada e enfarinhada e levar para assar por 15 minutos a 180 °C.
5. Se fizer o teste do palito e ainda estiver um pouco cru, deixe mais 5 minutos a 160 °C.
6. Bom apetite !

Bolo de Chocolate na Air Fryer

 TEMPERATURA
200°

 PRÉ-AQUECIMENTO
NÃO

 PREPARO
20 min.



Ingredientes

2 ovos
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de margarina
1 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de fermento

Modo de Preparo

Cobertura:

1. Use a receita de BRIGADEIRO NA AIRFRYER.
2. Polvilhe chocolate granulado (opcional).

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador, os ovos, a margarina, o açúcar, o leite por 5 minutos.
2. Enquanto isso peneire a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento,
3. misturando bem, reservem.
4. Depois misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênia, e
5. coloque na forma untada, leve para fritadeira em 200 °C por 20 minutos.
6. Bom apetite !

Bolo de Fubá na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
20 min.



Ingredientes

1 xícara (chá) de leite
1 ovo
2/3 de xícara (chá) de açúcar
1/3 de xícara (chá) de fubá
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de coco ralado (opcional)
1 pitada de sal
1 colher (chá) de fermento químico

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes deixando o fermento por último.
2. Unte e enfarinhe a forma e coloque pra assar na Airfryer pré-aquecida a 180 °C por 20 minutos.
3. Bom apetite !

Bolo de Cenoura c/ Cobertura de Chocolate na Air Fryer



TEMPERATURA
180°



PRÉ-AQUECIMENTO
SIM



PREPARO
20 min.



Ingredientes

Ingredientes – Massa

1 pitada de sal
3 unidades de cenoura médias e cruas
1 xícara (chá) de óleo de soja
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos inteiros

Ingredientes – Cobertura

1 pitada de sal
1 colher (sopa) de amido de milho
4 colheres (sopa) de cacau em pó
1 copo (americano) de leite (pode ser de soja)
1 copo (americano) de açúcar

Modo de Preparo

Modo de preparo – Massa

1. Bata no liquidificador os ovos, as cenouras (em pedaços), o óleo e o sal.
2. Numa tigela, misture o açúcar, o fermento e a farinha.
3. Despeje a mistura do liquidificador para a tigela e misture bem.
4. Leve para assar em forma untada e polvilhada com farinha por 20 minutos a 180 °C.

Modo de Preparo – Cobertura

1. Bater tudo no liquidificador e levar ao fogo para engrossar.
2. O cacau deixa a cobertura bem pretinha e com brilho.
3. Cubra o bolo com a calda.
4. Bom apetite !



Muito Obrigada!

