

Receitas Reais de Petiscos na Air Fryer

Tempos e temperaturas testados para resultados consistentes.

Pão de alho em formato de bolinha

Ingredientes: 10 bolinhas de pão de alho congeladas.

Modo de preparo: Preaqueça a air fryer a 180°C por 3 minutos. Distribua as bolinhas sem sobrepor e asse por 6 a 8 minutos, sacudindo a cesta na metade do tempo. Retire quando estiverem douradas e crocantes por fora e cremosas por dentro.

Iscas de frango super crocantes

Ingredientes: 500 g de peito de frango em tiras, sal, páprica, 1 ovo batido, 1 xícara de farinha panko e 1 colher (sopa) de azeite.

Modo de preparo: Tempere o frango, passe no ovo e depois na panko. Borrife ou misture o azeite nas iscas. Asse a 200°C por 12 a 15 minutos, virando na metade do tempo.

Bolinho de queijo sem massa

Ingredientes: 200 g de muçarela em cubos, 100 g de queijo parmesão ralado, 1 ovo e 3 colheres (sopa) de amido de milho.

Modo de preparo: Misture tudo, molde bolinhas e leve ao congelador por 20 minutos. Asse a 180°C por 8 a 10 minutos até dourar levemente.

Batata rústica com ervas frescas

Ingredientes: 3 batatas com casca, 1 colher (sopa) de azeite, sal, alecrim e páprica.

Modo de preparo: Corte em canoas, cozinhe em água por 5 minutos e escorra bem. Tempere e asse a 200°C por 20 a 25 minutos, mexendo na metade do tempo.

Dadinhos de tapioca clássicos

Ingredientes: 250 g de tapioca granulada, 250 ml de leite quente, 250 g de queijo coalho ralado e sal.

Modo de preparo: Misture tudo, deixe firmar em uma forma por 2 horas na geladeira e corte em cubos. Asse a 200°C por 12 a 15 minutos até ficarem dourados.

Linguiça fininha acebolada

Ingredientes: 300 g de linguiça calabresa fina em rodelas e 1 cebola em tiras.

Modo de preparo: Misture a linguiça e a cebola na cesta. Asse a 190°C por 12 minutos, mexendo uma vez. A própria gordura da linguiça carameliza a cebola.

Pastelzinho de massa pronta

Ingredientes: Massa de pastel pronta, queijo ou outro recheio de preferência e um fio de óleo.

Modo de preparo: Monte mini pastéis, pincele levemente com óleo e asse a 180°C por 8 a 10 minutos, virando após 5 minutos para dourar por igual.