

12 Receitas Fáceis na Airfryer

Receitas Fáceis na Airfryer - Prontas em Até 20 Minutos

1. Pão de Alho Recheado

Pão francês, manteiga com alho, queijo e orégano. 180°C por 7 min.

2. Frango Empanado Crocante

Frango temperado empanado. 200°C por 15 min.

3. Chips de Parmesão

Queijo ralado em montinhos. 180°C por 8 min.

4. Batata Rústica

Batatas com casca e ervas. 200°C por 20 min.

5. Omelete de Caneca

Ovos, leite e recheio. 180°C por 10 min.

6. Milho na Manteiga

Milho com manteiga no alumínio. 200°C por 15 min.

7. Banana com Chocolate

Banana com chocolate e canela. 180°C por 8 min.

8. Mini Almôndegas

Carne moída com temperos. 200°C por 15 min.

9. Bolinho de Arroz

12 Receitas Fáceis na Airfryer

Arroz, ovo e queijo. 200°C por 12 min.

10. Ovo Cozido

Ovos inteiros. 130°C por 15 min.

11. Linguiça com Legumes

Linguiça, cebola, pimentão. 200°C por 18 min.

12. Panquequinha de Banana

Banana, ovo, aveia. 180°C por 10 min.

Resumo: Tempos Médios na Airfryer

Frango em cubos - 200°C - 15 min

Batata em palitos - 200°C - 20 min

Legumes variados - 180°C - 12 a 15 min

Almôndegas pequenas - 200°C - 15 min

Pão de alho - 180°C - 7 min

Banana com chocolate - 180°C - 8 min

Omelete de caneca - 180°C - 10 min

Linguiça em rodela - 200°C - 18 min

Dicas de Limpeza e Manutenção

- Limpe após cada uso com água morna e detergente neutro.
- Evite esponjas abrasivas.
- Remova gordura com papel toalha ainda morna.
- Verifique a resistência interna com frequência.