

PÃO DE QUEIJO COM GOIABADA (Airfryer)

 **Tempo total:** 15 minutos  **Rendimento:** 6 unidades  **Onde assar:** Direto no cesto da Airfryer (sem forma, sem papel)

INGREDIENTES:

- 1 xícara de polvilho azedo (120g)
- 1 xícara de queijo ralado (muçarela, parmesão ou meia cura – 100g)
- 1/2 xícara de creme de leite (100g)
- 6 cubos pequenos de goiabada (cerca de 10 a 15g cada)

COMO FAZER:

1. **Misture a massa:** Em uma tigela, coloque o polvilho, o queijo e o creme de leite. Misture com uma colher, depois use as mãos até formar uma massa lisa e firme.
2. **Divida e recheie:** Separe em 6 partes. Pegue uma porção, achate na mão, coloque 1 cubo de goiabada no meio e feche bem, formando uma bolinha. Repita com o restante.
3. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 200°C e aqueça por 3 minutos.
4. **Asse:** Coloque as bolinhas no cesto, com espaço entre elas. Asse por **10 a 12 minutos a 200°C**, até ficarem douradas.
5. **Sirva:** Espere 2 minutos (a goiabada fica muito quente por dentro). Sirva morno.

DICAS EXTRAS:

- A goiabada deve ser firme. Se for cremosa, congele os cubinhos por 10 min antes de usar.
- Pode rechear com doce de leite, cream cheese ou goiabada com requeijão.

BOLINHO DE CENOURA COM CASQUINHA DE CHOCOLATE

Prepare a massa

Em uma tigela, misture a cenoura, ovo, óleo e açúcar. Depois adicione a farinha e, por último, o fermento. Misture bem até ficar liso.

 **Tempo total:** 20 minutos  **Rendimento:** 6 bolinhos  **Onde assar:** Forminhas de silicone ou ramequins (não vai direto no cesto)

INGREDIENTES:

Massa:

- 1 cenoura pequena ralada
- 1 ovo
- 1/4 xícara de óleo (60 ml)
- 1/2 xícara de açúcar (100g)
- 3/4 xícara de farinha de trigo (90g)
- 1 colher (chá) de fermento químico

Cobertura:

- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar

DICAS EXTRAS:

- Pode guardar na geladeira por até 3 dias. Reaqueça por 2 minutos na Airfryer antes de servir.
- Troque a cobertura por brigadeiro ou ganache, se quiser mais cremosidade.

Asse na Airfryer

Use forminhas de silicone untadas. Encha até 3/4 da altura. Pré-aqueça a 180°C por 3 minutos. Asse por 10 a 12 minutos a 180°C. Faça o teste do palito: se sair limpo, está pronto.

Finalize com cobertura

Em uma panela pequena (no fogão), junte os ingredientes da cobertura. Cozinhe em fogo baixo mexendo até engrossar. Retire os bolinhos das forminhas e cubra com a calda quente. Espere 5 minutos para formar casquinha.



MINI PASTEL ROMEU E JULIETA



Monte os pastéis

Pegue cada disco de massa e coloque no centro 1 cubo de queijo + 1 de goiabada. Dobre ao meio e pressione bem as bordas com um garfo para fechar.



Pincele

Pincele o ovo batido por cima dos pastéis (isso ajuda a dourar melhor).



Asse

Coloque os pastéis sobre papel manteiga perfurado no cesto. Asse por 8 a 10 minutos a 200°C, virando na metade do tempo.



Finalize

Ao retirar, polvilhe açúcar com canela por cima. Sirva morno.

Tempo total: 10 minutos **Rendimento:** 6 unidades **Onde assar:** Direto no cesto da Airfryer, sobre papel manteiga perfurado

✓ INGREDIENTES:

- 6 discos pequenos de massa de pastel pronta
- 6 cubinhos de goiabada (cerca de 10g cada)
- 6 cubinhos de queijo muçarela ou queijo minas padrão
- 1 ovo batido (para pincelar)
- Mistura de açúcar + canela (para finalizar)

💡 DICAS EXTRAS:

- Use massa de pastel refrigerada, não congelada. Ela assa melhor e fica mais crocante.
- Para variar, troque a goiabada por doce de leite ou banana com canela.



COXINHA CREMOSA DE FRANGO (Airfryer)

Prepare a massa



Em uma panela, ferva o leite com a manteiga e o sal. Quando começar a ferver, adicione a farinha de uma vez e mexa até formar uma massa lisa que desgruda da panela. Transfira para um prato e deixe esfriar.

Modele as coxinhas



Pegue uma porção de massa, abra na mão, recheie com o frango e feche modelando em formato de coxinha. Repita até acabar.

Asse



Coloque no cesto e asse por 12 a 15 minutos a 200°C, virando na metade.

Faça o recheio



Misture o frango desfiado com o requeijão e os temperos. Reserve.

Empane



Passe as coxinhas no ovo batido e depois na farinha de rosca. Se quiser mais crocância, borrife azeite por cima.

Tempo total: 25 minutos **Rendimento:** 8 coxinhas pequenas **Onde assar:** Direto no cesto da Airfryer ou sobre papel manteiga perfurado

✓ INGREDIENTES:

Massa:

- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Recheio:

- 1 xícara de frango cozido e desfiado
- 2 colheres (sopa) de requeijão
- Sal, pimenta, cheiro-verde a gosto

Empanar:

- 1 ovo batido
- Farinha de rosca
- Azeite spray (opcional)

💡 DICAS EXTRAS:

- A massa pode ser feita com caldo de frango no lugar do leite para mais sabor.
- Pode congelar as coxinhas modeladas e empanadas antes de assar.

EMPADÃO INDIVIDUAL DE FRANGO

Massa

- 1 xícara de farinha de trigo (120g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de leite
- 1 pitada de sal

Recheio

- 1/2 xícara de frango desfiado
- 1 colher (sopa) de requeijão
- Sal, páprica, cheiro-verde a gosto

Modo de Preparo

1. Misture os ingredientes da massa até ficar lisa
2. Forre o ramequim com parte da massa
3. Adicione o recheio de frango
4. Cubra com o restante da massa
5. Asse por 15–18 minutos a 180°C

 **Tempo total:** 25 minutos  **Rendimento:** 2 empanadinhas grandes  **Onde assar:** Ramequim ou forma pequena (vai direto na Airfryer)

COMO FAZER:

1. **Faça a massa:** Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa lisa e firme. Se estiver seca, adicione mais leite (1 colher de cada vez). Se estiver grudando, adicione um pouco mais de farinha. Leve à geladeira por 10 minutos.
2. **Prepare o recheio:** Misture o frango desfiado com requeijão e temperos. Reserve.
3. **Monte o empadão:** Divida a massa em duas partes. Com uma delas, forre o fundo e laterais de um ramequim untado. Coloque o recheio e cubra com o restante da massa, fechando bem as bordas. Pincele a tampa com gema.
4. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 180°C por 3 minutos.
5. **Asse:** Coloque os ramequins no cesto. Asse por **15 a 18 minutos a 180°C**, até dourar bem por cima.
6. **Sirva:** Aguarde 3 minutos antes de servir para o recheio firmar.

DICAS EXTRAS:

- Pode rechear com palmito, atum, legumes ou carne moída.
- A massa também funciona como base para quiche ou tortinhas salgadas.

TORTA DE MAÇÃ COM MASSA DE PASTEL (Airfryer)

Ingredientes

- 4 discos pequenos de massa de pastel
- 1 maçã pequena (fatiada bem fino)
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo ou demerara
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (chá) de manteiga
- (Opcional: passas ou nozes picadas)

Modo de Preparo

1. Monte as tortinhas sobre papel manteiga perfurado
2. Disponha fatias de maçã no centro de cada disco
3. Polvilhe com açúcar, canela e adicione manteiga
4. Vire as bordas da massa para cima, formando um "barquinho"
5. Asse por 8 a 10 minutos a 200°C

Dicas Extras

- Use banana no lugar da maçã para uma versão tropical
- Pode finalizar com calda de caramelo ou açúcar de confeitiro
- Sirva quente, com iogurte, requeijão ou um fio de mel

 **Tempo total:** 15 minutos  **Rendimento:** 4 tortinhas  **Onde assar:** Sobre papel manteiga perfurado direto no cesto

COMO FAZER:

1. **Monte as tortinhas:** Coloque os discos sobre papel manteiga perfurado. No centro de cada disco, disponha algumas fatias de maçã. Polvilhe com açúcar, canela e adicione um pedacinho de manteiga.
2. **Modele as bordas:** Vire as bordas da massa para cima, formando um "barquinho" rústico.
3. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 200°C por 3 minutos.
4. **Asse:** Coloque as tortinhas no cesto com o papel por baixo. Asse por **8 a 10 minutos a 200°C**, até a massa dourar.
5. **Sirva:** Sirva quente, com iogurte, requeijão ou um fio de mel, se quiser.

BOLINHO DE ARROZ COM QUEIJO



Misture os ingredientes

Em uma tigela, junte o arroz, o ovo, o queijo, a farinha e os temperos. Misture com uma colher até formar uma massa úmida e firme.



Asse os bolinhos

Coloque no cesto com um espacinho entre eles (pode usar papel manteiga perfurado). Asse por 10 a 12 minutos a 200°C, virando na metade do tempo.



Modele os bolinhos

Pegue porções da massa com as mãos e modele bolinhas pequenas. Se quiser, recheie com cubinhos de queijo no centro.



Sirva

Ficam crocantes por fora e macios por dentro. Sirva com molho de sua preferência.

 **Tempo total:** 15 minutos  **Rendimento:** 10 bolinhos pequenos  **Onde assar:** Direto no cesto da Airfryer (pode usar papel manteiga perfurado)

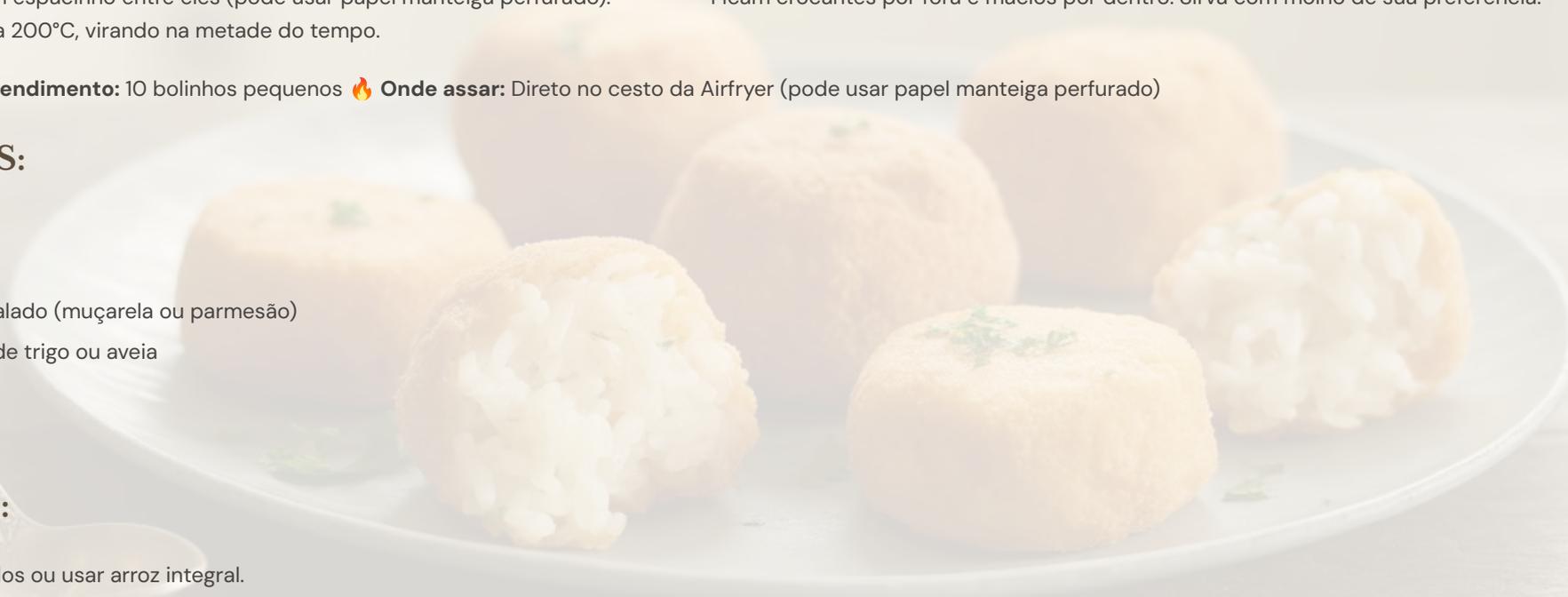
INGREDIENTES:

- 1 xícara de arroz cozido
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado (muçarela ou parmesão)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo ou aveia
- Sal e pimenta a gosto
- Cheiro-verde (opcional)



DICAS EXTRAS:

- Pode adicionar legumes ralados ou usar arroz integral.
- Funciona muito bem com sobras de arroz de ontem.



🥐🍯 ENROLADINHO DE DOCE DE LEITE COM MASSA FOLHADA

Monte os enroladinhos

Corte a massa em 6 retângulos. Coloque uma colher de doce de leite no centro de cada um.



Enrole e feche

Enrole como um rocambole e feche as laterais pressionando com os dedos.

Asse

Asse por 8 a 10 minutos a 200°C, até dourar e inflar bem.

Pincele e finalize

Pincele a gema por cima de cada enroladinho. Polvilhe com açúcar e canela.

🕒 **Tempo total:** 12 minutos 🍷 **Rendimento:** 6 unidades 🔥 **Onde assar:** Sobre papel manteiga perfurado, direto no cesto

✅ INGREDIENTES:

- 1 folha de massa folhada pronta (descongelada)
- 6 colheres (chá) de doce de leite firme
- 1 gema (para pincelar)
- Açúcar + canela (para polvilhar)

👨‍🍳 COMO FAZER:

1. **Monte os enroladinhos:** Corte a massa em 6 retângulos. Coloque uma colher de doce de leite no centro de cada um. Enrole como um rocambole e feche as laterais pressionando com os dedos.
2. **Pincele e finalize:** Pincele a gema por cima de cada enroladinho. Polvilhe com açúcar e canela, se quiser.
3. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 200°C por 3 minutos.
4. **Asse:** Coloque os enroladinhos sobre papel manteiga perfurado no cesto. Asse por **8 a 10 minutos a 200°C**, até dourar e inflar bem.
5. **Sirva:** Espere esfriar por 2 minutos (o recheio fica quente). Sirva morno ou frio.

💡 DICAS EXTRAS:

- Pode substituir o doce de leite por goiabada ou chocolate em pedaços.
- Sirva com café ou chá no fim da tarde — sucesso garantido.



MUFFIN DE BANANA COM CHOCOLATE



Banana madura

Use uma banana bem madura para maior doçura e facilidade ao amassar



Chocolate meio amargo

Picado ou em gotas, adiciona sabor e textura ao muffin



Forminhas de silicone

Ideais para assar na airfryer, não precisam de untagem



Tempo de preparo

Apenas 20 minutos do início ao fim, perfeito para lanches rápidos

Tempo total: 20 minutos **Rendimento:** 6 unidades **Onde assar:** Forminhas de silicone ou ramequins (vai dentro da Airfryer)

✓ INGREDIENTES:

- 1 banana madura amassada
- 1 ovo
- 1/4 xícara de açúcar mascavo (ou comum)
- 1/4 xícara de óleo (60ml)
- 1/2 xícara de farinha de trigo (60g)
- 1/4 xícara de chocolate meio amargo picado ou em gotas
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de canela (opcional)

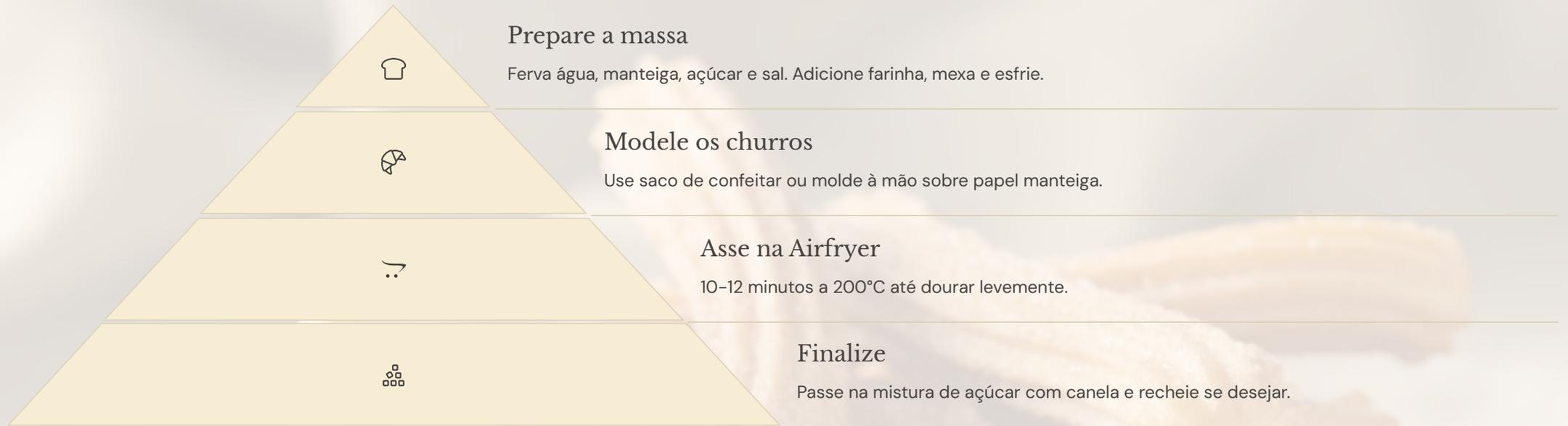
COMO FAZER:

1. **Misture os ingredientes:** Em uma tigela, misture a banana, o ovo, o açúcar e o óleo até ficar homogêneo. Acrescente a farinha, mexa bem. Por fim, adicione o fermento e o chocolate picado. Misture levemente.
2. **Distribua nas forminhas:** Use forminhas de silicone ou ramequins untados. Preencha até 3/4 da altura.
3. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 180°C por 3 minutos.
4. **Asse:** Coloque as forminhas na Airfryer. Asse por **12 a 14 minutos a 180°C**, até crescer e dourar. Faça o teste do palito.
5. **Sirva:** Pode servir morno (com o chocolate derretido) ou frio.

DICAS EXTRAS:

- Pode adicionar nozes ou castanhas picadas à massa.
- Congela bem por até 1 mês.

CHURROS ASSADO COM AÇÚCAR E CANELA (RECHEÁVEL)



 **Tempo total:** 15 minutos  **Rendimento:** 6 unidades pequenas  **Onde assar:** Sobre papel manteiga perfurado, direto no cesto

INGREDIENTES:

- 1 xícara de farinha de trigo (120g)
- 1/2 xícara de água
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- Açúcar + canela para empanar
- Doce de leite (opcional, para recheiar depois)

COMO FAZER:

1. **Prepare a massa:** Em uma panela, ferva a água com a manteiga, o açúcar e o sal. Quando ferver, adicione toda a farinha de uma vez, mexendo até formar uma massa que desgruda da panela. Retire do fogo e deixe esfriar 5 minutos. Acrescente o ovo e misture bem até ficar uniforme.
2. **Modele os churros:** Coloque a massa em um saco de confeitar com bico grosso (ou molde à mão com colher). Modele palitos diretamente sobre papel manteiga perfurado.
3. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 200°C por 3 minutos.
4. **Asse:** Coloque os churros na Airfryer. Asse por **10 a 12 minutos a 200°C**, até firmar e dourar levemente.
5. **Finalize:** Retire e, ainda mornos, passe na mistura de açúcar com canela. Se quiser, corte ao meio e recheie com doce de leite.

DICAS EXTRAS:

- Para mais crocância, pincele manteiga derretida nos churros antes de assar.
- Pode recheiar com bico de confeiteiro ou apenas acompanhar com potinho de doce de leite.