

BROWNIE DE CANECA NA AIRFRYER

 **Tempo total:** 10 minutos  **Rendimento:** 1 porção  **Onde assar:** Caneca de porcelana ou ramequim (vai direto na Airfryer)

INGREDIENTES:

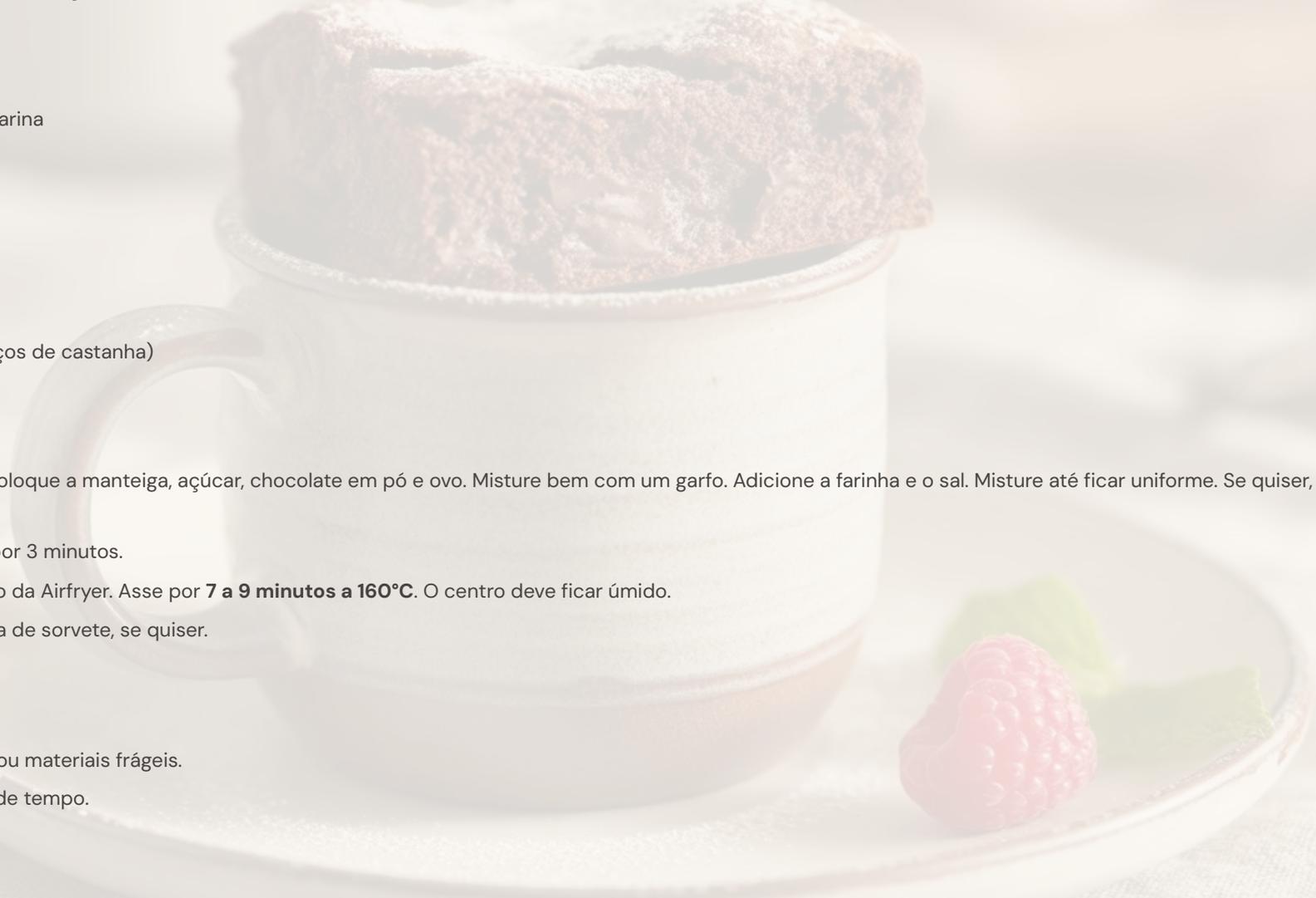
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- (Opcional: gotas de chocolate ou pedaços de castanha)

COMO FAZER:

1. **Misture os ingredientes na caneca:** Coloque a manteiga, açúcar, chocolate em pó e ovo. Misture bem com um garfo. Adicione a farinha e o sal. Misture até ficar uniforme. Se quiser, adicione gotas de chocolate por cima.
2. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 160°C por 3 minutos.
3. **Asse:** Coloque a caneca direto no cesto da Airfryer. Asse por **7 a 9 minutos a 160°C**. O centro deve ficar úmido.
4. **Sirva:** Sirva ainda quente, com uma bola de sorvete, se quiser.

DICAS EXTRAS:

- Não use canecas com alça de plástico ou materiais frágeis.
- Quer mais cremoso? Diminua 1 minuto de tempo.





BANANA ASSADA COM CANELA E MEL

🕒 **Tempo total:** 10 minutos | 🍴 **Rendimento:** 2 porções | 🔥 **Onde assar:** Direto no cesto da Airfryer (ou sobre papel manteiga perfurado)



INGREDIENTES

- 2 bananas maduras (nanica ou prata)
- 1 colher (sopa) de mel ou açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga (opcional)



COMO FAZER

1. **Prepare as bananas:** Corte as bananas ao meio, no sentido do comprimento. Coloque sobre papel manteiga (opcional). Pincele com manteiga, polvilhe com canela e regue com mel.
2. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 180°C por 3 minutos.
3. **Asse:** Coloque as bananas no cesto. Asse por **8 a 10 minutos a 180°C**, até dourar levemente.
4. **Sirva:** Sirva quente, com iogurte, granola ou uma bola de sorvete.



DICAS EXTRAS

- Também funciona com banana inteira com casca cortada no meio (estilo de "banana na brasa").
- Pode adicionar castanhas ou coco ralado por cima antes de assar.

PASTELZINHO DE CHOCOLATE (COM MASSA DE PASTEL)

 **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
- 6 pedacinhos de chocolate (ao leite ou meio amargo)
- 1 gema (para pincelar)
- Açúcar + canela (para polvilhar depois)

MONTE OS PASTÉIS

Coloque um pedaço de chocolate no centro de cada disco. Dobre ao meio e feche bem as bordas com um garfo. Pincele com a gema por cima para ajudar a dourar.

ASSE NA AIRFRYER

Pré-aqueça a Airfryer a 200°C por 3 minutos. Coloque os pastéis sobre papel manteiga perfurado. Asse por **8 a 10 minutos**, virando na metade do tempo.

FINALIZE E SIRVA

Assim que sair, polvilhe com açúcar e canela. Sirva morno. Recheie com doce de leite, Nutella ou banana com chocolate. Pode servir com uma calda de leite condensado + canela.

MAÇÃ RECHEADA COM AVEIA E CANELA

 **Tempo total:** 15 minutos  **Rendimento:** 2 porções  **Onde assar:** Em ramequins ou direto sobre papel alumínio



PREPARE AS MAÇÃS

Corte a tampa e retire o miolo com cuidado, formando uma cavidade (sem furar o fundo).



FAÇA O RECHEIO

Misture a aveia, açúcar, canela, manteiga e os adicionais, se usar.



RECHEIE

Coloque a mistura dentro das maçãs. Coloque um pedacinho de manteiga por cima.



ASSE

Pré-aqueça a Airfryer a 180°C por 3 minutos. Coloque as maçãs em ramequins ou envolvidas em papel alumínio. Asse por **12 a 15 minutos a 180°C**, até amaciar e dourar o topo.

INGREDIENTES:

- 2 maçãs vermelhas
- 2 colheres (sopa) de aveia em flocos
- 2 colheres (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (chá) de manteiga
- (Opcional: uvas-passas, nozes ou mel)



DICAS EXTRAS:

- Também funciona com pera madura.
- Para uma versão mais festiva, adicione calda de vinho ou cravo e canela.

TORTA DE LIMÃO EXPRESSA (NA FORMINHA)

 **Tempo total:** 15 minutos  **Rendimento:** 2 tortinhas  **Onde assar:** Em forminhas de silicone ou alumínio, dentro da Airfryer

INGREDIENTES

Base:

- 4 bolachas tipo maisena
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida

Recheio:

- 4 colheres (sopa) de leite condensado
- Suco de 1/2 limão
- Raspas de limão (opcional)

COMO FAZER

1. **Prepare a base:** Triture as bolachas no liquidificador ou amasse bem com um garfo. Misture com a manteiga até virar uma farofa úmida.
2. **Monte nas forminhas:** Pressione a base no fundo das forminhas, formando a "massa".
3. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 180°C por 3 minutos.
4. **Asse a base:** Coloque as forminhas no cesto e asse por **5 a 6 minutos a 180°C**, só para firmar.
5. **Adicione o recheio:** Misture o leite condensado com o suco de limão até engrossar. Despeje sobre a base já assada.
6. **Leve à geladeira:** Deixe por pelo menos 1 hora antes de servir. Finalize com raspas de limão.

DICAS EXTRAS:

- Pode fazer a base com biscoito de chocolate ou aveia.
- Para versão sem lactose: use leite condensado vegetal.



MINI CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

🕒 **Tempo total:** 20 minutos (+ gelar) 🍷 **Rendimento:** 2 porções 🔥 **Onde assar:** Em forminhas pequenas ou ramequins, dentro da Airfryer



✅ INGREDIENTES:

Base:

- 4 biscoitos maisena
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida

Creme:

- 1/2 xícara de cream cheese
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Cobertura:

- Geleia de frutas vermelhas ou morango



DICAS EXTRAS:

- Para uma versão mais leve, use iogurte no lugar do cream cheese.
- Sirva com hortelã e frutas picadas para um visual de confeitaria.



BOMBOM ASSADO DE UVA OU MORANGO

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

MONTE OS BOMBONS

Em cada pedaço de massa, coloque 1 fruta + 1 quadrado de chocolate



PINCELE

Pincele a gema por fora para ajudar a dourar

FINALIZE

Polvilhe com açúcar e canela. Sirva ainda quente

ASSE

Asse por 8 a 10 minutos a 200°C, virando na metade

✓ INGREDIENTES:

- 6 morangos ou 6 uvas grandes (sem semente)
- 6 quadradinhos de chocolate (ao leite ou meio amargo)
- 1/2 folha de massa de pastel (cortada em 6 pedaços)
- 1 gema para pincelar
- Açúcar com canela (para finalizar)



DICAS EXTRAS:

- Pode rechear também com banana, doce de leite ou pedacinhos de marshmallow.
- Para uma versão crocante, finalize com castanha picada por cima.

PÃO DOCE COM CREME E AÇÚCAR

 **Tempo total:** 15 minutos  **Rendimento:** 4 mini pães  **Onde assar:** Direto no cesto ou em forminhas de silicone

INGREDIENTES

- 4 pãezinhos de leite, brioche ou pão francês amanhecido
- 1/2 xícara de creme de confeiteiro (ou mistura de leite condensado com gema)
- Açúcar com canela para polvilhar
- Gema para pincelar (opcional)

COMO FAZER

1. **Corte os pães:** Faça um corte no meio de cada pão, como se fosse um "berço" para o recheio (sem cortar até o fim).
2. **Recheie com creme:** Coloque o creme de confeiteiro no centro de cada pão. Polvilhe açúcar com canela por cima.
3. **Pré-aqueça a Airfryer:** Ligue a 180°C por 3 minutos.
4. **Asse:** Coloque os pães na Airfryer e asse por **8 a 10 minutos**, até dourar e o creme firmar.
5. **Sirva:** Sirva morno, com café, chá ou como sobremesa especial.

DICAS EXTRAS

- Pode rechear com requeijão doce, creme de ricota adoçado ou doce de leite.
- Use sobras de pão amanhecido para evitar desperdício.

PUDIM RÁPIDO NO POTINHO (AIRFRYER)

 **Tempo total:** 20 minutos  **Rendimento:** 2 porções  **Onde assar:** Ramequins ou potinhos de cerâmica

FAÇA A CALDA (OPCIONAL)

Em uma panela pequena, derreta o açúcar com a água até caramelizar levemente.
Despeje no fundo dos ramequins.

COLOQUE NOS POTES

Despeje a mistura sobre a calda (ou direto no ramequim, se sem calda). Cubra com papel alumínio.

GELE E SIRVA

Leve à geladeira por 1 hora. Desenforme ou sirva no potinho.

MISTURE O PUDIM

Em uma tigela, misture o ovo, leite condensado, leite e baunilha. Bata bem com um garfo ou mixer.

ASSE

Pré-aqueça a Airfryer a 160°C por 3 minutos. Coloque os ramequins no cesto e asse por **15 a 18 minutos a 160°C**. Espete um palito — se sair limpo, está pronto.

INGREDIENTES:

Pudim:

- 1 ovo
- 5 colheres (sopa) de leite condensado
- 1/2 xícara de leite
- Gotas de essência de baunilha (opcional)

Calda (opcional):

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água

DICAS EXTRAS:

- Pode usar leite vegetal para versão sem lactose.
- Fica ótimo com coco ralado ou raspas de limão por cima.

RABANADA CROCANTE NA AIRFRYER

 **Tempo total:** 15 minutos  **Rendimento:** 6 fatias  **Onde assar:** Direto no cesto da Airfryer (pode usar papel manteiga perfurado)

INGREDIENTES

- 6 fatias de pão amanhecido (francês ou brioche)
- 1 ovo
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de canela
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida (opcional)

PREPARE A MISTURA

Em um prato fundo, bata o ovo com o leite, açúcar e canela. Mergulhe as fatias rapidamente na mistura, sem encharcar demais.

ASSE NA AIRFRYER

Pré-aqueça a Airfryer a 200°C por 3 minutos. Coloque as fatias no cesto, com papel manteiga perfurado. Asse por **8 a 10 minutos a 200°C**, virando na metade.

FINALIZE

Ao retirar, passe as rabanadas ainda quentes na mistura de açúcar e canela. Ficam douradas por fora, macias por dentro. Perfeitas com café ou sorvete.

DICAS EXTRAS:

- Para versão recheada, coloque doce de leite ou goiabada entre duas fatias antes de empanar.
- Use pão de leite ou fatias grossas para resultado ainda melhor.