



Você achava que a Airfryer era só pra batata e frango? Aqui ela vira sua confeitaria pessoal.

Doces com crocância, cremosidade, casquinha caramelizada e tudo que faz um final feliz de verdade.

🍫 1. BROWNIE CROCANTE POR FORA, CREMOSO POR DENTRO

🍷 **Rendimento:** 4 quadrados médios

🎯 **Ideal para:** sobremesa quente com sorvete ou café da tarde

🔥 **Onde assar:** forminhas de silicone, ramequins ou forma pequena

INGREDIENTES:

- 1/2 xícara de chocolate em barra picado (ou gotas)
- 1/4 xícara de manteiga
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/3 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de cacau em pó (opcional, pra intensificar)
- 1 pitada de sal
- Nozes, castanhas ou gotas extras (opcional)



MODO DE PREPARO:

👉 Passo 1: derreta

Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas ou banho-maria. Misture bem.

👉 Passo 2: misture tudo

Adicione o açúcar, os ovos, a farinha, o cacau e o sal.

Misture até ficar homogêneo. Incorpore as castanhas, se quiser.

👉 Passo 3: asse

Despeje nas forminhas (preencha até 2/3).

Leve à Airfryer a **160°C por 10 a 12 minutos**, até firmar nas bordas e o centro continuar cremoso.

DICA EXTRA:

Sirva com sorvete, chantilly ou frutas vermelhas. Ele continua "molhadinho" mesmo depois de frio.

2. COCADA ASSADA COM LEITE CONDENSADO



 **Rendimento:** 6 porções

 **Ideal para:** café da tarde, vender ou adoçar com textura diferente



 **Onde assar:** forminhas de silicone ou marmitinha de alumínio

Leve à Airfryer a **180°C por 10 a 12 minutos**, até dourar por cima.



INGREDIENTES:

1 pacote (100g) de coco ralado (preferencialmente grosso e sem açúcar)

1/2 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga derretida

1 ovo

MODO DE PREPARO:

Passo 1: misture tudo

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até ficar bem úmido e pastoso.

Passo 2: distribua nas forminhas

Preencha até 3/4 da altura. Não precisa untar se a forma for de silicone.

Passo 3: asse

Leve à Airfryer a **180°C por 10 a 12 minutos**, até dourar por cima.

DICA EXTRA:

Finalize com raspas de limão ou calda de chocolate amargo por cima. Também pode congelar depois de pronto.

3. BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES - MASSA:

- 1 cenoura média picada
- 2 ovos
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/3 xícara de óleo
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de fermento

INGREDIENTES - COBERTURA:

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

INFORMAÇÕES:

- 🍷 **Rendimento:** 2 mini bolos ou 1 médio
- 🎯 **Ideal para:** lanche nostálgico e reconfortante
- 🔥 **Onde assar:** forma pequena, potes de vidro ou marmittinhas

MODO DE PREPARO:

👉 Passo 1: bata a massa

Bata no liquidificador: cenoura, ovos, açúcar e óleo.

Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento.

👉 Passo 2: asse

Coloque em forma pequena (deixe espaço para crescer).

Airfryer a **160°C por 15 a 18 minutos**.

👉 Passo 3: prepare a cobertura

Misture os ingredientes e leve ao micro-ondas ou panela até engrossar.

👉 Passo 4: finalize

Cubra o bolo ainda quente com a calda.

DICA EXTRA:

Adicione gotinhas de chocolate na massa para surpreender no meio do bolo.



4. CHURROS ASSADO COM AÇÚCAR E CANELA



Prepare a massa

Leve a água, açúcar, sal e manteiga ao fogo. Quando ferver, adicione a farinha de uma vez e mexa até formar uma massa firme que solte da panela.



Modele

Espere esfriar um pouco. Coloque a massa em saco de confeitar com bico estrela. Modele os churros direto sobre papel manteiga.



Asse

Leve à Airfryer a **200°C por 10 a 12 minutos**, até dourar.



Finalize

Pincele manteiga derretida e passe no açúcar com canela. Sirva com doce de leite.

INGREDIENTES:

Massa rápida:

- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal

Finalização:

- Açúcar + canela para polvilhar
- Doce de leite para rechear ou acompanhar

 **Rendimento:** 6 unidades

 **Ideal para:** lanche divertido, versão sem fritura

 **Onde assar:** direto sobre papel manteiga perfurado

DICA EXTRA:

Você pode rechear com bico ou cortar no meio e colocar o recheio por dentro, como um mini sanduíche de doce.



5. PUDIM DE LEITE NO POTINHO (SEM BANHO-MARIA)

Faça o caramelo

Derreta o açúcar direto no potinho ou na panela e despeje no fundo dos ramequins.

Prepare o creme

Bata o ovo, leite condensado, leite e baunilha até ficar homogêneo.

Despeje com cuidado sobre o caramelo.

Asse

Leve os potinhos à Airfryer a **150°C por 15 minutos**.

O centro ainda fica levemente firme, mas balance.

Resfrie

Leve à geladeira por 2 horas antes de desenformar.

INGREDIENTES:

- 1 ovo
- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 medida da lata de leite
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Caramelo:

- 2 colheres (sopa) de açúcar

 **Rendimento:** 2 potes pequenos

 **Ideal para:** sobremesa cremosa rápida, individual e sem complicação

 **Onde assar:** ramequins ou potinhos de vidro (sem tampa)

DICA EXTRA:

Se quiser mais lisinho, peneire o ovo antes de bater.

🍌 6. BANANA CARAMELADA COM CRUMBLE CROCANTE



Base de Banana Caramelada

2 bananas maduras cortadas em rodellas, misturadas com 1 colher (chá) de açúcar mascavo e 1 pitada de canela. Coloque no fundo do ramequim.

🍴 **Rendimento:** 2 porções

🎯 **Ideal para:** sobremesa quente com textura dupla

🔥 **Onde assar:** ramequins ou forminhas de silicone

DICA EXTRA:

Sirva com uma colher de iogurte grego, creme de leite ou uma bola de sorvete.



Crumble Crocante

Misture 2 colheres (sopa) de aveia, 1 colher (sopa) de farinha, 1 colher (sopa) de manteiga e 1 colher (sopa) de açúcar mascavo com os dedos até formar uma farofa úmida. Cubra as bananas.



Finalização Perfeita

Asse na Airfryer a **180°C por 8 a 10 minutos**, até dourar o topo. Sirva com uma colher de iogurte grego, creme de leite ou uma bola de sorvete.

🍪 7. COOKIE GIGANTE DE FRIGIDEIRA COM GOTAS DE CHOCOLATE

Ingredientes Base

2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de açúcar comum
1 gema

Ingredientes Secos

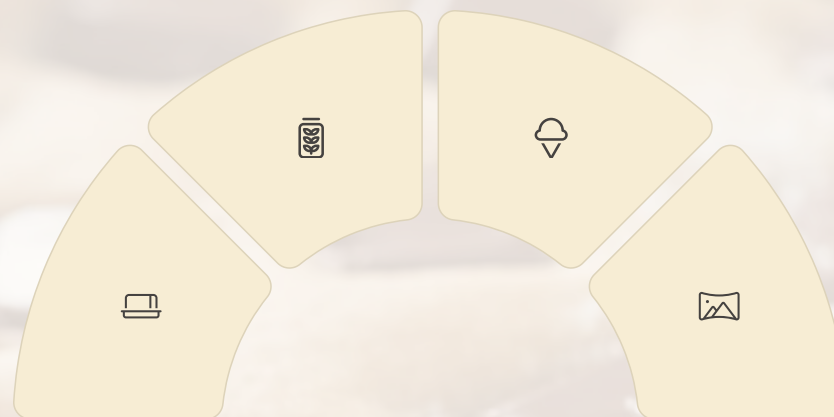
1/4 xícara de farinha de trigo
1/4 colher (chá) de fermento químico

Finalização

2 colheres (sopa) de gotas de chocolate
Sorvete ou doce de leite para servir

Preparo

Misture tudo, modele na frigideira e asse na Airfryer a **160°C por 10 a 12 minutos**



🍴 **Rendimento:** 1 cookie grande (serve 2)

🎯 **Ideal para:** sobremesa quente, lanche ou dividir com alguém

🔥 **Onde assar:** frigideira pequena ou ramequim fundo

MODO DE PREPARO:

👉 Passo 1: prepare a massa

Misture a manteiga, os açúcares e a gema.

Adicione a farinha, fermento e, por último, as gotas de chocolate.

👉 Passo 2: modele na frigideira

Espalhe a massa em uma frigideira pequena ou ramequim, formando um disco grosso.

👉 Passo 3: asse

Leve à Airfryer a **160°C por 10 a 12 minutos**, até as bordas firmarem e o centro continuar macio.

DICA EXTRA:

Sirva com sorvete por cima ou um fio de doce de leite.

8. RABANADA NA AIRFRYER (VERSÃO LEVE COM CROCÂNCIA)



Prepare a mistura

Misture o leite, ovo, açúcar e canela.



Molhe o pão

Passe rapidamente as fatias na mistura (sem encharcar).



Asse

Coloque na Airfryer a **180°C por 6 a 8 minutos**, virando na metade.



Finalize

Passe no açúcar com canela logo ao sair da Airfryer.

INGREDIENTES:

- 4 fatias de pão amanhecido
- 1 ovo
- 1/3 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de canela
- Açúcar e canela para finalizar

 **Rendimento:** 4 fatias

 **Ideal para:** reaproveitar pão, sobremesa nostálgica e leve

 **Onde assar:** direto no cesto com papel manteiga perfurado

DICA EXTRA:

Adicione um fio de mel ou um toque de raspas de limão na finalização.

9. TORTA DE MAÇÃ SIMPLES COM MASSA DE PASTEL



Monte as tortinhas

Em cada disco, coloque as fatias de maçã no centro. Polvilhe com açúcar, canela e regue com manteiga.



Dobre as bordas

Puxe as bordas levemente sobre a maçã, tipo galette rústica. Pincele com gema.



Asse

Airfryer a **180°C por 10 minutos**, até dourar bem a massa.

INGREDIENTES:

- 2 discos de massa de pastel
- 1 maçã pequena fatiada
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de canela
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- Gema para pincelar



Rendimento: 2 tortinhas



Ideal para: lanche doce, sobremesa de impacto com zero complexidade

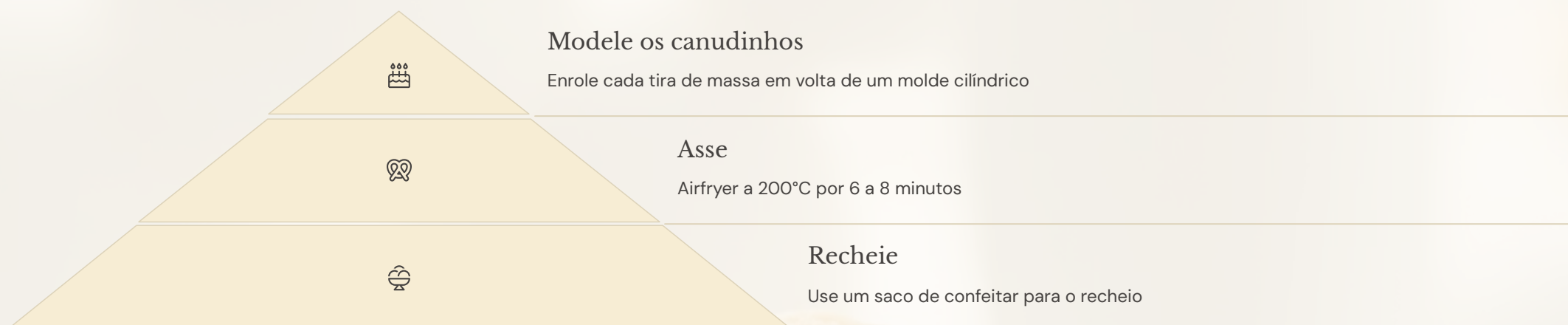


Onde assar: forma rasa, ramequim ou direto no cesto com papel manteiga

DICA EXTRA:

Finalize com açúcar de confeiteiro ou calda de caramelo por cima.

🍮 10. CANUDINHO DOCE COM CREME (OU DOCE DE LEITE)



INGREDIENTES:

- 6 tiras de massa de pastel
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de canela
- 1 gema (opcional para dourar)
- Recheio: doce de leite, creme de confeiteiro, brigadeiro ou chantilly

🍷 **Rendimento:** 6 canudinhos

🎯 **Ideal para:** festas, lanche ou sobremesa divertida

🔥 **Onde assar:** formas de alumínio cilíndricas ou enrolado em papel alumínio

MODO DE PREPARO:

👉 Passo 1: modele os canudinhos

Enrole cada tira de massa em volta de um molde cilíndrico (pode ser feito com papel alumínio).

Pincele com gema ou manteiga e passe no açúcar com canela.

👉 Passo 2: asse

Airfryer a **200°C por 6 a 8 minutos**, até dourar e ficar crocante. Deixe esfriar antes de desenformar.

👉 Passo 3: recheie

Use um saco de confeitaria ou colher para colocar o recheio.

DICA EXTRA:

Misture raspas de limão ao recheio de creme para versão mais cítrica. Pode congelar assado, sem recheio.



11. BOLINHO DE ARROZ DOCE COM LEITE CONDENSADO



Base de Arroz

1 xícara de arroz cozido



Ingredientes Líquidos

1 ovo e 1/3 xícara de leite condensado



Ingredientes Secos

2 colheres (sopa) de coco ralado (opcional)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento



Finalização

Canela para polvilhar

Leite condensado extra (opcional)

 **Rendimento:** 8 bolinhos

 **Ideal para:** reaproveitar arroz de forma doce e diferente

 **Onde assar:** direto no cesto sobre papel manteiga

MODO DE PREPARO:

Passo 1: misture

Em uma tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa úmida e moldável.

Passo 2: modele

Faça bolinhos com as mãos. Pode usar colher de sorvete.

Passo 3: asse

Leve à Airfryer a **180°C por 10 a 12 minutos**, até dourar por fora.

Finalize

Polvilhe canela e, se quiser, regue com mais leite condensado.

DICA EXTRA:

Pode rechear com pedacinho de goiabada ou banana. Também funciona com arroz doce já pronto.



12. PASTELZINHO DE CHOCOLATE COM MASSA DE PASTEL

2

Ingredientes Principais

Apenas massa de pastel e chocolate!

6

Rendimento

Unidades deliciosas

8

Tempo de Preparo

Minutos na Airfryer

INGREDIENTES:

- 6 discos pequenos de massa de pastel
- 6 pedaços de chocolate (ao leite ou meio amargo)
- Açúcar + canela para polvilhar
- Manteiga ou gema para pincelar

 **Rendimento:** 6 unidades

 **Ideal para:** doce rápido e viciante com 2 ingredientes

 **Onde assar:** direto sobre papel manteiga na Airfryer

MODO DE PREPARO:

Passo 1: recheie

Coloque um pedaço de chocolate no centro de cada disco.

Feche como pastel e aperte bem as bordas com garfo.

Passo 2: pincele

Pincele com manteiga derretida ou gema.

Polvilhe com açúcar e canela.

Passo 3: asse

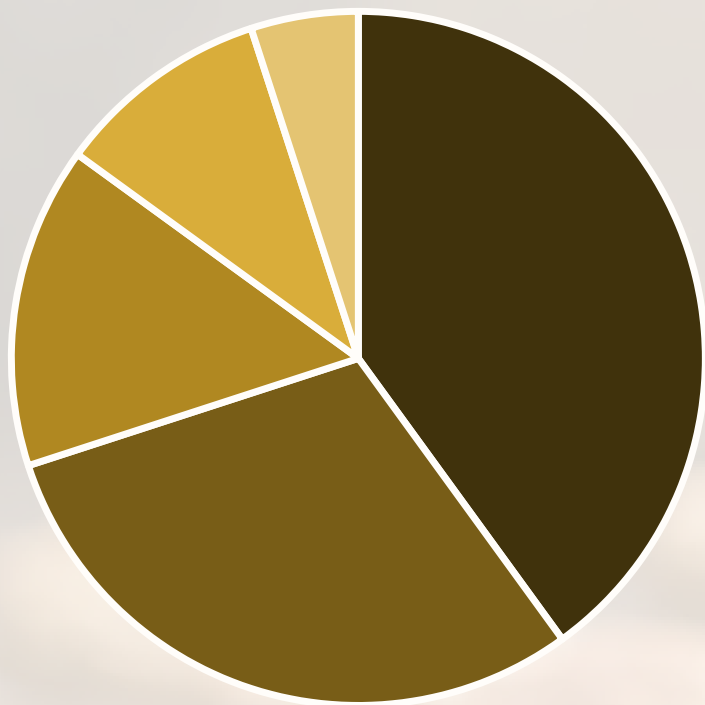
Leve à Airfryer a **200°C por 6 a 8 minutos**, até estufar e dourar.

DICA EXTRA:

Recheie com nutella, doce de leite, banana com canela ou marshmallow + chocolate.

Dolci

13. MUFFIN DE BANANA COM AVEIA (SEM AÇÚCAR REFINADO)



 Banana  Aveia  Ovo  Mel  Outros

INGREDIENTES:

- 2 bananas maduras amassadas
- 1 ovo
- 1/2 xícara de aveia em flocos finos
- 1 colher (sopa) de mel ou pasta de amendoim (opcional)
- 1/2 colher (chá) de fermento em pó
- Canela a gosto
- Gotas de chocolate ou castanhas (opcional)

 **Rendimento:** 4 unidades

 **Ideal para:** lanche leve, pós-treino ou café da manhã funcional

 **Onde assar:** forminhas de silicone ou ramequins

MODO DE PREPARO:

Passo 1: misture

Misture banana, ovo, aveia, canela e mel.

Por último, adicione o fermento e os extras (se quiser).

Passo 2: asse

Divida nas forminhas.

Airfryer a **160°C por 10 a 12 minutos**, até firmar e dourar por cima.

DICA EXTRA:

Pode congelar depois de pronto. Fica ótimo com iogurte e mel por cima.



14. TORTA DE LIMÃO NO COPINHO

Asse a base

Misture a farofa com manteiga. Leve à Airfryer por 5 minutos a 180°C.

Resfrie

Leve à geladeira por 30 minutos antes de servir.



Faça o creme

Misture o leite condensado com o suco de limão até engrossar.

Monte os copinhos

Base assada → creme → raspas de limão.

INGREDIENTES:

Base:

- 1/2 xícara de biscoito maisena triturado
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Creme:

- 1/2 lata de leite condensado
- Suco de 1 limão
- Raspas de limão para finalizar

 **Rendimento:** 2 potes individuais

 **Ideal para:** sobremesa elegante, fresca e sem forno tradicional

 **Onde assar:** base na Airfryer, montagem em copinho

DICA EXTRA:

Finalize com merengue maçaricado ou chantilly se quiser versão mais festiva.

15. BARRINHA DE CEREAL CASEIRA COM CHOCOLATE



INGREDIENTES:

- 1 xícara de aveia em flocos
- 1/4 xícara de mel ou melado
- 2 colheres (sopa) de manteiga de amendoim ou tahine
- 1/4 xícara de castanhas picadas
- 2 colheres (sopa) de chocolate picado ou em gotas

 **Rendimento:** 6 barrinhas

 **Ideal para:** lanche rápido, snack saudável, energia no bolso

 **Onde assar:** forminhas de silicone ou potinho de vidro

MODO DE PREPARO:

Passo 1: misture

Misture todos os ingredientes até formar uma massa firme.

Espalhe em forminhas pressionando bem.

Passo 2: asse

Airfryer a **160°C por 10 minutos**, até firmar.

Leve à geladeira por 30 minutos antes de desenformar.

DICA EXTRA:

Mergulhe metade da barrinha em chocolate derretido para dar visual de barrinha premium.



16. MINI CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

Etapa	Ingredientes	Tempo	Temperatura
Base	1/2 xícara de biscoito maisena triturado + 2 colheres (sopa) de manteiga derretida	5 minutos	180°C
Creme	100g de cream cheese + 2 colheres (sopa) de açúcar + 1 ovo pequeno + gotas de baunilha (opcional)	10–12 minutos	150°C
Cobertura	Geleia de frutas vermelhas ou morangos frescos fatiados	–	–
Refrigeração	–	1 hora	–

 **Rendimento:** 2 unidades

 **Ideal para:** sobremesa elegante, fácil de montar e servir

 **Onde assar:** forminhas de silicone ou ramequins

MODO DE PREPARO:

Passo 1: base

Misture o biscoito com a manteiga.

Forre o fundo das forminhas e asse a **180°C por 5 minutos**.

Passo 2: creme

Misture o cream cheese, açúcar, ovo e baunilha até ficar liso.

Coloque sobre a base pré-assada.

Passo 3: asse novamente

Airfryer a **150°C por 10 a 12 minutos**, até o creme firmar nas bordas.

Leve à geladeira por 1h.

Passo 4: finalize

Cubra com geleia ou frutas frescas antes de servir.

DICA EXTRA:

Use base de castanha + tâmara para uma versão sem glúten e ainda mais cremosa.



An

17. BOMBOM ABERTO DE TRAVESSA COM CHOCOLATE E MORANGO

Camada de frutas

- 1 xícara de morangos picados (ou banana, uva, etc.)

Camada cremosa

- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite em pó (opcional)

Cobertura

- 100g de chocolate derretido
- 1 colher (chá) de óleo de coco (para brilho)

 **Rendimento:** 2 porções generosas

 **Ideal para:** sobremesa rápida com cara de domingo

 **Onde assar:** montagem e gratinação na Airfryer

MODO DE PREPARO:

Passo 1: camada cremosa

Misture o leite condensado e creme de leite.

Leve ao micro-ondas ou panela por 2 a 3 minutos até engrossar.

Passo 2: monte

Em potes ou travessinhas, faça camadas: creme → frutas → chocolate derretido.

Passo 3: finalize na Airfryer (opcional)

Leve à Airfryer a **180°C por 2 a 3 minutos** só para dar leve crostinha na cobertura.

DICA EXTRA:

Sirva gelado ou morno, com castanhas picadas por cima. Pode virar bombom na colher!