

Desayuno



Almuerzo

Recetario



Merienda

Family Fryer
MONDIAL

Con usted
todo el día.
Del desayuno
hasta la cena.

34 recetas más prácticas
para el día a día.



AF-03



Cena

ÍNDICE

DESAYUNO Y MERIENDA

HUEVOS COCOTTE.....	7
TORTILLA.....	8
PAN DE QUESO.....	9
MISTO QUENTE.....	10
PAN DE AJO.....	11
QUESO CUAJO A MILANESA.....	12
HOJALDRE DE ATÚN.....	13
PIZZA PAN DE PEPPERONI.....	14
BRUSCHETTA.....	15
MINI KIBE RELLENO.....	16
EMPANADA DE LICUADORA.....	17
“COXINHA” DE POLLO.....	18
ALMOHADAS DE PECHUGA DE PAVO Y QUESO CREMA.....	19

COMIDAS

CROQUETAS DE ARROZ.....	22
PAPAS BRAVAS.....	23
FILETE RELLENO DE QUESO.....	24
PAPAS CON QUESO CHEDDAR.....	25
PINCHOS DE LONGANIZA.....	26
CHICHARRÓN.....	27
ROLLO DE POLLO CON TOCINO.....	28
BEREJENA A LA MILANESA.....	29
PATATAS RELLENAS.....	30
TEMPURA.....	31
PASTELES DE ESPINACA CON REQUESON.....	32
COSTILLAR DE CERDO CON MOSTAZA Y MIEL.....	33
TROCITOS DE PESCADOS.....	34
MEDALÓN DE CARNE PICADA.....	35
SALMON FÁCIL.....	36

POSTRES

COOKIES.....	39
CHURROS DE CHOCOLATE.....	40
PLÁTANO ASADO.....	41
CUPCAKE.....	42
PETIT GATEAU.....	43
BOMBA DE CREMA MINI.....	44



CONSEJO RÁPIDO

USO DE UTENSILIOS EN EL INTERIOR DE SU AIRFRYER

Se puede utilizar una sartén, forma o recipiente refractario en la Airfryer Mondial preparar los alimentos con salsas, jarabes o asar pasteles y tartas. Cualquier utensilio de fondo hecho de metal, sea aluminio, acero inoxidable, antiadherente, se puede utilizar. Cuencos, ollas, o cualquier otro contenedor de material refractario tal como porcelana, vidrio o cerámica, que soporta altas temperaturas también se pueden utilizar, así como las formas y los contenedores de silicona. Lo importante es que encajan en la cesta de la Airfryer Mondial y que se queda unos 2 cm por debajo de la altura de la cesta. En caso de duda pregunte a sí mismo: "Esto va al horno?" Si la respuesta es sí, también puede poner en la Airfryer Mondial.

Pero cuidado, algunos utensilios para pueden ir al microondas, pero no pueden ir en el horno, éstos **no deben ser utilizados**.

Verifique las recomendaciones del fabricante. También puede utilizar las formas y moldes de aluminio o papel, mientras que encajen dentro de la cesta.



Desayuno y Merienda





CONSEJOS RAPIDOS PARA DESAYUNO

PANES FRESCOS POR LA MAÑAN

- Cuando compramos panes, especialmente del tipo baguete, al final algunos se quedan para el día siguiente.
- Utilice una botella de spray con agua filtrada para humedecer el pan y poner en la Airfryer Mondial durante unos 3 minutos a 200 grados y tendrá pan crujiente en el exterior y el interior suave de nuevo como si fueran recién horneado.



HUEVOS COCOTTE

PREPARACIÓN:

PASO 1

Unte con aceite de oliva en fondo de un pequeño refractario de vidrio. Colocar el queso en fondo y sazonar con nuez moscada y sal. Añadir la nata.



PASO 2

Romper el huevo en una taza y agregarlo suavemente a la mezcla del refractario.



PASO 3

Pre caliente la Airfryer Mondial por el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga. Puso el refractario en la cesta de la Airfryer Mondial, establecer el tiempo de 10 minutos y pulse el botón de encendido. Retirar y servir todavía caliente.

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de sopa de aceite de oliva
- 2 cucharadas de ricotta desmenuzable
- 1 cucharada de sopa de queso parmesano
- 1 rebanada de queso gorgonzola
- 1 rebanada de queso Brie
- 1 cucharada de sopa de nata
- 1 huevo
- Nuez moscada y sal al gusto
- Noz-moscada e sal a gusto

CONSEJOS:

- Sustituía el queso por aquellos de su elección.
- Ponga una pizca de pimienta negra en el huevo;
- Colocar las tostadas en la parte inferior de la cesta para formar una "cama" para los quesos.

RINDE 1 PORCIÓN



TORTILLA

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 2 rebanadas de jamón picadas
- 2 rebanadas de mozzarella picada
- 1 cucharada de sopa de cebolla bien picada
- ½ taza de té de perejil y cebollino picado
- Sal, pimienta negra y orégano al gusto
- Aceite de oliva para untar

CONSEJOS:

- Utilizar otros rellenos como carne molida, pollo o pechuga de pavo ahumada con queso blanco.
- Para darle un toque diferente utilizar hierbas como tomillo, romero, albahaca, pimentón y curry picante
- Espolvorear queso parmesano rallado gratinado

RINDE 2 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Pre caliente la Airfryer Mondial por el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga.



PASO 2

Untar un refractario que se ajusta en la cesta de la Airfryer Mondial y que tiene una repisa alta. Reservar.



PASO 3

En un cuenco bata ligeramente los huevos con un tenedor. Añadir los rellenos y especias. Coloque el recipiente refractario en la cesta de la Airfryer y verter los huevos batidos con cuidado de no caerse.

PASO 4

Ajuste el tiempo de 10 a 15 minutos y pulse el botón de encendido. La su tortilla está lista cuando esté dorada.



PAN DE QUESO

PREPARACIÓN:

PASO 1

Primera mezcla la sal con la harina en un recipiente, y luego ir poniendo gradualmente la agua hirviendo constantemente hasta que derrame todo el agua. A continuación, añadir los huevos, margarina y leche, cuando se queda homogénea añadir el queso rallado y amasar bien con manos hasta que se queda uniforme y comience a liberar de las manos.



PASO 2

Hacer bolitas de más o menos de 4 cm con la masa y van poniendo en una bandeja para hornear. Congelar durante al menos 30 minutos antes de hornear.

PASO 3

Precalear el Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga.

PASO 4

Coloque los panes de queso en la cesta de la Airfryer Mondial dejando alrededor de 2 cm de cada uno, púes ellos crecerán. Ajuste el tiempo de la Airfryer Mondial para 15 minutos y pulse el botón de encendido. Agite la cesta en la mitad del tiempo y si es necesario ajuste el tiempo para más o menos.

INGREDIENTES:

- 1 kg de almidón de yuca
- 1 cucharada de sal
- ½ taza de agua herviente
- 250 g de margarina
- 4 huevos
- ½ litro de leche
- 250 g de queso tipo Minas rallado grueso

CONSEJO:

- Añadir el salami, queso provolone, parmesano, tocino, salchicha o pepperoni ahumado, hierbas en el pan de queso para que sea más sofisticado.

RINDE 30 PORCIONES



MISTO QUENTE

INGREDIENTES:

- 4 rebanadas de pan sin cáscara
- 4 rebanadas de pechuga de pavo
- 4 rebanadas de queso tipo plato
- 2 cucharadas de cream cheese
- 2 cucharadas de mantequilla

CONSEJOS:

- Sustituía el relleno de jamón, mozzarella, etc
- Sustituía el cream cheese por queso cheddar

RINDE 2 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga.



PASO 2

Pasar la mantequilla en un lado de la rebanada de pan y en el otro lado de la rebanada el cream cheese.



PASO 3

Montar los sándwiches la colocación de dos rebanadas de pechuga de pavo y dos rebanadas queso entre los panes, con el cream cheese para dentro y el lado con mantequilla.

PASO 4

Coloque los sándwiches en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de la Airfryer Mondial para 5 minutos pulse el botón de encendido.



PAN DE AJO

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga.



PASO 2

Mezclar la mayonesa con el ajo y dejar de lado.

PASO 3

Cortar las baguettes en rodajas, pero sin separarlos por completo. Llenar las cavidades de iguales. Pincelar con el aceite de oliva y espolvorear con el queso rallado.



PASO 4

Colocar en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajustar el tiempo para 10 minutos, ajustar la temperatura a 180 grados y pulse el botón de encendido.

INGREDIENTES:

- 2 rollos franceses viciado
- 4 cucharadas de ajo triturado o arrugado
- 1 taza de mayonesa
- Parmesano rallado a polvo
- 1 cucharada de aceite de oliva

CONSEJO:

- Use otros rellenos como la mantequilla con hierbas o pimienta molida

RINDE 4 A 5 PORCIONES



QUESO CUAJO A MILANESA

INGREDIENTES:

- 400 g de queso tipo cuajo en cubos
- 3 huevos enteros
- 300 g de harina mezclado con 1 cucharada de almidón de maíz
- 300 g de pan rallado

CONSEJOS:

- Utilizar otros tipos de queso duro como el queso parmesano o provolone
- Servir con salsa de vino rosado

RINDE 4 A 5 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Colocar el pan rallado en una olla o sartén antiadherente sobre fuego medio revolviendo todo el tiempo hasta adquirir una coloración oro, ligeramente tostada, esto le dará una verse mejor en resultado final.

PASO 2

Cortar el queso en cubos. Involucrar los cubos de queso en los huevos batidos, después en la mezcla de harina de trigo con almidón de maíz, de nuevo en los huevos y finalmente en la tostada de pan rallado. Apretar después de pasado el pan rallado. Difundir los cuadrados ya empanadas en una bandeja para hornear y llevar congelador durante aproximadamente dos horas.

PASO 3

Precalentar la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga.

PASO 4

Colocar los cubos de queso en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajustar el tiempo para 5 minutos y pulse el botón de encendido. Agitar la cesta en la mitad del tiempo para obtener un resultado más uniforme. En final transfiera a un plato y servir siguiente.





HOJALDRE DE ATÚN

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga.



PASO 2

Mezclar el atún con aceitunas y el perejil. Sazonar al gusto y dejar de lado. Coloque la mitad del relleno en cada masa y doblar por la mitad. Pincele con clara de huevo y cierre suavemente sin amasar demasiado para no obstaculizar el crecimiento de la masa de hojaldre. Después de cerrado hacer dos pequeños cortes en la parte superior de salida de aire. Pincele con la yema de huevo.



PASO 3

Colocar en la cesta de la AirFryer Mondial. Ajustar el tiempo para 10 minutos y pulse el botón de encendido.

INGREDIENTES:

- 2 masas para hojaldre cuadrada, comprado listo
- 1 huevo (clara y yema separados)
- ½ taza de té de atún
- ½ taza de té de perejil picado
- ½ taza de aceitunas de té picado
- Sal y pimienta al gusto

CONSEJOS:

- Use otros rellenos como carne picada, pollo o preámbulos desfi jamón y mozzarella picada con tomate.

RINDE 2 PORCIONES



PAN PIZZA PEPPERONI

INGREDIENTES:

- 2 tazas de té agua tibia
- 50 g de levadura fresca o 1 pequeño paquete de levadura granulada seca (11 g)
- 4 cucharadas de sopa de aceite
- 1 cucharadita té de sal
- 5 y ½ tazas de té de harina trigo
- El aceite o mantequilla para engrasar.
- 100 g de salami rebanado
- 200 g de queso mozzarella rallado
- 3 tomates grandes
- 1 cucharada de orégano
- Sal y pimienta al gusto

CONSEJOS:

- Utilizar otros rellenos como pollo ahumado o pechuga de pavo ahumado con cream cheese o queso tipo catupiry
- Espolvorear los bordes con queso parmesano

RINDE 5 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Mezclar todo los ingredientes de la masa (agua, levadura, aceite, sal, y la harina). Divida la masa en 5 partes y dejar reposar durante una 10 minutos en el superficie engrasada con aceite de oliva o mantequilla y cubierta con una paño.

PASO 2

Pasar los tomates para procesador de alimentos hurgando en trozos ligeramente grande. Sazonar con sal, pimienta y el orégano. Reserva. Dividir los ingredientes llenar en 5 partes y dejar de lado.

PASO 3

Precalentar la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga.

PASO 4

Abrir cada porción de masa con las manos dejando el centro más plano y más gruesas, por lo que el borde de la masa. Abrir en un tamaño que cabe en la cesta de su Airfryer Mondial. Coloque la masa, arreglar, pero no apriete para que la masa no entre en los agujeros de la cesta. Ajuste el de tiempo de 10 minutos y la temperatura a 180 grados.

PASO 5

Una vez pasado ese tiempo se vierte un poco de salsa tomate en el centro de la masa y la propagación de los bordes. Colocar el queso mozzarella en la parte superior y rodajas de salami. Pincelar con mantequilla o margarina en el borde de la pizza. Programa tiempo de otros 5 a 10 minutos a 200 grados y pulse botón de encendido, hasta que los bordes empiecen a dorarse.





BRUSCHETTA

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo la Airfryer se apaga.

PASO 2

Rocíe las rebanadas de pan Italiano con aceite de oliva. Divida los tomates picados y mozzarella entre las rebanadas. Sazonar con sal, pimienta y el orégano. Poner otra fio de aceite en el relleno. Coloque una hoja de albahaca en la parte superior de cada rebanada.

PASO 3

Poner las bruschettas en la cesta de la Airfryer Mondial con cuidado de no derramar el relleno. Programar el tiempo de 5 minutos, ajustar la temperatura a 180 grados y pulse el botón de encendido.

PASO 4

Transfiera las bruschettas a un plato y servir.



INGREDIENTES:

- 4 rebanadas de pan italiano
- 1 taza de té de tomate picado
- 1 taza de té de mozzarella rallada
- Aceite de oliva
- Orégano, sal y pimienta
- 4 hojas de albahaca fresca

CONSEJOS:

- Use otros rellenos como Calabria, aceitunas verdes picadas o setas negras
- Sazone con cebolla, ajo frito, tomillo o el romero
- Espolvorear queso parmesano rallado y gratinar

RINDE 2 PORCIONES



MINI KIBE RELLENO

INGREDIENTES:

- 250 g de trigo a kibe
- 250 g de carne picada (Pasada dos veces)
- 500 ml de agua hirviendo
- 1 y ½ cucharada de harina de trigo
- ½ cebolla picada o rallada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 diente de ajo machacado
- 1 pizca de pimienta negra
- 2 cucharadas de sopa de perejil finamente picado
- 300 g de queso provolone cortado en cuadrados
- Sal y menta al gusto

CONSEJO:

- Hacer una salsa de yogur con gotas de jugo de limón y sal y servir como acompañamiento

RINDE 35 UNIDADES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Coloque el trigo para kibe en un recipiente hondo y añadir agua caliente. Dejar reposar durante unos 20 minutos, luego drenar el exceso de agua posible. Vuelva a colocar el recipiente.



PASO 2

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 3

Agregar los demás ingredientes, excepto los cubos de queso provolone, y mezclar bien con las manos hasta que quede suave. Hacer galletas en formato quibe poner un cubo de provolone en el centro de cada uno y dejar de lado.

PASO 4

Coloque la mitad de kibes en la cesta de la Airfryer Mondial y establecer el tiempo de 15 minutos y pulse el botón de encendido. Transfiera a un plato o bandeja y preparar el resto de los kibes.



EMPANADA DE LICUADORA

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mundial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 2

Batir todos los ingredientes en la licuadora hasta que esté muy suave. Llenar 1/3 cada uno de los moldes con la masa. Rellenar con 2 o 3 piezas de salchicha y una rodaja de aceituna. Cubrir con otra porción de masa. Espolvorear con el queso rallado.

PASO 3

Coloque 6 moldes individuales en la cesta de la Airfryer Mundial. Ajuste el tiempo para 10 minutos y pulse el botón de encendido. La mitad del tiempo que verifique si están con la superficie dorada y bien horneada dentro. Si es necesario, ajustar el tiempo de preparación.



INGREDIENTES:

- ½ taza de té con leche
- ½ taza de aceite
- ¾ de taza de harina de trigo
- 1 cucharada de levadura en polvo
- Sal a gusto
- 1 taza de de salchichas cortadas en rodajas de aproximadamente 1 cm
- ½ taza de aceitunas negras en rodajas
- Queso rallado para espolvorear
- 12 Moldes medios de aluminio o silicona engrasado con aceite

CONSEJO:

- Sustituir el relleno por queso y aceitunas enteras sin hueso, pollo desmenuzado, o carne molida

RINDE 12 UNIDADES



COXINHA DE POLLO

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua
- 150 g de mantequilla
- 1 cucharadita de sal o 2 pastillas de caldo de pollo
- ½ kg de harina (o más si es necesario)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de sopa de ajo exprimido
- ½ kg de pechuga de pollo cocinado y desmenuzado
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de salsa finamente picada
- 1 huevo
- ½ l de leche
- 1 k de migas de pan tostado

CONSEJO:

- Servir con una salsa mayonesa mezclada con chile.

RINDE 35 A 40 UNIDADES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Colocar el agua en una cacerola y añadir la mantequilla y la sal. Encender el fuego hasta que la mantequilla se derrita por completo. Añadir la harina y mezclar bien con un batidor hasta obtener una masa suave, pero consistente. Si fuera necesario, añadir un poco más de harina. Lo importante para mantener el fuego media durante la preparación para cocinar bien la masa. Dejar que la masa descansar por lo menos treinta minutos sobre una superficie plana. Colocar el aceite en una cacerola y dorar el ajo. Añadir el pollo e ir añadiendo las especias. Dejar enfriar. Batir el huevo con la leche y reservar. Modelar la masa, coloque de una cantidad suficiente masa de llenar la mano (aproximadamente 30 g). Amasar un poco para que si queda homogéneo. Abrir un círculo en la palma de la mano y colocar una cucharada de postre de relleno en la masa y forma la baqueta. Empane dos veces: Paso de la harina, la mezcla de la leche y los huevos y el pan rallado. Repetir. Refrigerar por lo menos una hora antes de la preparación en la Airfryer Mondial.

PASO 2

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 3

Coloque las coxinhas en la cesta de la Airfryer Mondial formando una sola camada. Ajuste el tiempo de 20 minutos y pulse el botón de encendido. Agitar suavemente la cesta en la mitad del tiempo para quedaren doradas por igual. Repita este procedimiento para las coxinhas restantes.





ALMOHADAS DE PECHUGA DE PAVO Y QUESO CREMA

PREPARACIÓN:

PASO 1

Mezclar todos los ingredientes de la masa con las manos hasta que esté bien suave. Después de la masa lista, hacer pequeñas bolas y colocar sobre una superficie enharinada. Reserve.



PASO 2

Abrir cada bola de masa con un rodillo tratando de hacerlo cuadrado. Cortar cuadrados de aproximadamente 10 X 10 cm. Llenar con una pieza de pechuga de pavo y 1 cucharita de café de queso crema. Cerrar la unión de las masas uniendo las 4 puntas. Pincelar con la yema de huevo y dejar de lado.

PASO 3

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 4

Coloque 6 unidades en la cesta de la Airfryer Mondial y hornear durante 4 o 5 minutos a 180 grados. Repetir hasta que termine la cocción todas las almohadas.

INGREDIENTES:

- 1 taza de leche con 1 huevo dentro de (poner el huevo en la taza y luego rellenar con leche)
- 1/3 taza de agua
- 1/4 taza de aceite de oliva o aceite
- 1 y 3/4 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 y 1/2 cucharadas de levadura granular seca
- 4 tazas de harina
- 1 yema de huevo para pincelar
- 2 tarros de queso crema
- 15 rebanadas de pechuga de pavo cortado en 4

CONSEJOS:

- Sustituir el relleno por salchicha, pollo, aceitunas verdes y negras, queso, queso cheddar, queso crema, maíz, queso mozzarella, carne picada, escarola, queso ricotta con espinacas, jamón y queso
- Espolvorear semillas de sésamo o queso rallado antes de hornear

RINDE 45 UNIDADES



Comidas





CONSEJOS RAPIDOS PARA COMIDA

TOSTADAS PARA ACOMPAÑAR SOPAS Y ENSALADAS

- Si ha olvidado panes industrializados y ya quedan secos cortarlos en cuadrados y colocar en la Airfrer Mondial de 6 a 10 minutos a 200 grados y tendrá crujientes y deliciosas tostadas, que pueden almacenarse durante varios días en un recipiente cerrado.
- Todavía hay al pan sazonado salpicando un poco de orégano y aceite de oliva en la parte superior antes de ponerlos en la Airfryer Mondial.

HUEVO FRITO

- Colocar un fondo platillo porcelana que cabe en la cesta de la Airfryer Mondial. Pincelar el platillo con mantequilla o aceite de oliva y abrir el huevo con cuidado. Programar el tiempo para 4 minutos a 180 grados con la Airfryer ya calentada. El huevo frito es delicioso.



CROQUETAS DE ARROZ

INGREDIENTES:

- tazas de té de arroz cocido
- ½ de taza de té de harina (se puede sustituir la harina de arroz, almidón)
- 2 huevos enteros
- ½ taza de té de perejil y el cebollino picado
- El orégano, pimienta y sal al gusto
- 1 taza de longaniza calabresa ahumado cortado en trozos pequeños para adornar

CONSEJOS:

- Puede agregar las sardinas o atún enlatado o salchicha fría y cortada en la masa para un aperitivo personalizado
- Hacer cambios en el relleno de verduras, pollo, carne o pescado, servir con la salsa de su elección

RINDE 25 A 30 UNIDADES

PREPARACIÓN:

PASO 1

En un recipiente mezclar todos los ingredientes, excepto el relleno.

PASO 2

Humedecer las manos y con la ayuda de una cuchara tomar una porción y aplanar con la palma de las manos formando un disco. Coloque un pedazo de longaniza en el medio y cerrar presionando bien. Colocar sobre una superficie plana y dejar de lado.

PASO 3

Precalear la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará. Coloque la mitad de las croquetas en la cesta de la Airfryer Mondial, elegir el tiempo de 15 minutos y pulse el botón de encendido. Agitar la cesta de la mitad del tiempo. Las croquetas tienen que estar doradas.





PAPAS BRAVAS

PREPARACIÓN:

PASO 1

Lavar las patatas con un cepillo. Sin pelar, cortar verticalmente en forma de media luna, con alrededor de 1 dedo de grosor. Colocar las patatas en un recipiente y cubrir con agua. Dejar reposar durante aproximadamente media hora.

PASO 2

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 3

Drenar el agua de las patatas y seque con toallas de papel o un paño limpio. Volver a ponerlos en el recipiente y se vierte sobre ellos el aceite, la sal y el pimentón. Mezclar bien con las manos para que todos ellos estén cubiertos de manera uniforme con la mezcla de especias. Verter las patatas condimentadas en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo para 30 minutos y pulse el botón de encendido. Revuelva las papas en la mitad del tiempo.

PASO 4

Retire las papas de la Airfryer Mondial, coloque en un plato. Servir con queso y salsa.



INGREDIENTES:

- 400 g de patatas
- 2 cucharadas de pimentón picante
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Queso tipo Catupiry o requesón
- Sal a gusto

CONSEJOS:

- Use ajo frito industrializados o panceta en cubos pequeños
- Cambiar el queso crema o requesón para la mayonesa o salsa de miel con mostaza

RINDE 4 PORCIONES



FILETE RELLENO DE QUESO

INGREDIENTES:

- 800 g de ternera en filetes (filete mingón, filete de contra o picaña)
- 6 piezas de queso
- Sal y pimienta negra al gusto
- Palos de madera

CONSEJO:

- Para variar pincele mantequilla con ajo en la mitad del tiempo

RINDE 6 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Temporada de los filetes por ambos lados con sal y pimienta. Coloque un pedazo de queso dentro de cada filete y enrolle. Adjuntar uno o dos palos de madera para mantener la forma.



PASO 2

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará. A continuación, poner los rollos dentro de la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 30 minutos y pulse el botón de encendido. A su gire los rollos en la mitad del tiempo de modo que todos se quedan por igual.





PAPAS CON QUESO CHEDDAR

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 2

Colocar las patatas en la cesta de la Airfryer Mondial y luego se extendió el tocino picado sobre ellas. Ajuste el tiempo de 25 minutos y pulse el botón de encendido.

PASO 3

En la mitad del tiempo agitar la cesta para convertir las patatas y tocino.

PASO 4

Al final del tiempo pone las patatas en un bowl refractario y dejar de lado. Colocar el queso en una bolsa de plástico y cortar una punzada para que se quede como una manga pastelera. Difundir el queso cheddar sobre las patatas y servir.



INGREDIENTES:

- 400 g de papas fritas congeladas
- 1 taza de té de tocino picado
- 1 taza de té de tipo queso cheddar

CONSEJO:

- Cambie el queso cheddar para el queso crema

RINDE 4 PORCIONES



PINCHOS DE LONGANIZA

INGREDIENTES:

- 4 longanizas frescas Toscana
- 2 pimentones cortados en cuadrados (se vuelve más hermosa variando el color de pimiento verde, amarillo, rojo)
- 1 cebolla, cortada en cubos grandes
- Sal gruesa y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite para cepillar
- Pinchos de madera

CONSEJO:

- Use pedazos de tocino, tomate y otras verduras en el montaje de los pinchos

RINDE 4 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 2

Cortar las longanizas en rodajas gruesas con cerca de 2 cm. A continuación, sazone con sal y pimienta. Montar los pinchos alternando rodajas de longaniza, pimentones y cebollas para terminar todos los ingredientes. Deje que los pinchos con unos 12 cm para encajar en la cesta de la Airfryer Mondial. Cortar el exceso con tijeras de cocina. Pincele con aceite de oliva y reservar.

PASO 3

Organizar los pinchos en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 20 minutos y pulse el botón de encendido.

PASO 4

Después de listo transferir a un plato y servir.





CHICHARRÓN

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 2

Cortar la panceta en cubos - 1 dedo de ancho. Sazonar con sal y una pizca de pimienta del reino.

PASO 3

Colocar en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 45 minutos y pulse el botón de encendido.

PASO 4

Agitar la cesta a cada 10 minutos para que los chicharrones se queden dorados por igual.

PASO 5

Una vez que estén listos drenar un poco en el papel toalla para que se queden secos. Transferir a un plato y servir.



INGREDIENTES:

- 1 kg de chicharrón de puerco
- Sal (aproximadamente una cucharada de té o al gusto)
- ½ cucharadita de café de pimienta negra

CONSEJO:

- Espolvorear perejil picado en chicharrones antes de servir

RINDE 4 PORCIONES



ROLLO DE POLLO CON TOCINO

INGREDIENTES:

- 6 filetes de pechuga de pollo bien limpia
- 6 rebanadas de tocino
- Ajo, sal, pimienta negra al gusto
- Palos de madera

CONSEJO:

- Colocar una rodaja de mozzarella y una rodaja de tomate fresco dentro de cada pollo y crear la versión pizzaiolo de los rollos de pollo

RINDE 3 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 2

Sazone los filetes de pollo con ajo, pimienta y sal al gusto. Colocar cada filete de pollo sobre una rebanada de tocino y rodar como un rollo. Pinchar con un palillo de arreglar.



PASO 3

Colocar en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 20 minutos y pulse el botón de encendido. Agitar la cesta de la mitad del tiempo para obtener rollos dorados de manera uniforme.



PASO 4

Una vez listo, transferir a un plato y servir.



BEREJENA A LA MILANESA

PREPARACIÓN:

PASO 1

Lavar las berenjenas y cortar en rodajas de 1 cm de espesor máximo, coloque las rodajas en un recipiente con agua y vinagre y dejar reposar en remojo durante al menos 15 minutos.



PASO 2

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 3

Eliminar el agua de las rodajas de berenjena y colocar en una asadera, espolvorear sal al gusto. Pase cada rebanada por la harina, luego por huevo batido y por último en pan rallado y apretando los dedos y las manos, así se quedan bien compacto.

PASO 4

Coloque las rodajas de berenjena en la cesta de la Airfryer Mondial y programar el tiempo de 18 minutos y pulse el botón de encendido. Abrir por la mitad el tiempo para ver si el tiempo necesita un ajuste más o menos, porque las berenjenas deben ser crujientes por fuera y suaves por dentro.

INGREDIENTES:

- 1 berenjena mediana
- 1 cucharada de vinagre
- 2 huevos enteros ligeramente batidos
- 1 taza de harina de té
- 1 y ½ taza de pan rallado

CONSEJOS:

- Hacer una salsa con ½ taza de nata y una cuchara de sopa de pimentón picante y servir a seguir
- Espolvorear queso parmesano rallado y poner en la Airfryer Mondial durante 5 minutos para gratinar

RINDE 4 PORCIONES



PATATAS RELLENAS

INGREDIENTES:

- 2 patatas grandes
- de 25 x 25 cm
- ½ litro de agua
- 2 cucharadas de sopa de té de mantequilla
- 1 taza de queso crema
- ½ taza de té de pechuga de pavo ahumada
- ½ taza de queso mozzarella

CONSEJO:

- Utilizar otros rellenos como jamón picado, pollo, pepperoni picado, aceitunas

RINDE 2 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Lavar las patatas, a continuación, hacer varios agujeros profundos en ella con un tenedor, envolver en papel de patatas. Cocine las papas en una olla a presión con ½ litro de agua durante 10 minutos. Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 2

Retire las patatas olla a presión, abrir el papel de aluminio sólo en la parte superior, donde se hace el corte.



PASO 3

Con un cuchillo, hacer un corte en la parte superior a la mitad de la patata y apretarlo a lo largo para dejar más abierta. Espolvorear un poco de sal. Coloque una cucharada de mantequilla. Distribuir la mitad de la crema de queso y pavo ahumado. Cubra con el queso mozzarella rallado. Colocar en la cesta de la Airfryer Mondial y programar el tiempo de 8 minutos y pulse el botón de encendido. Retire las patatas del aire freidora Mondial utilizando un manguito térmico. Servir a la vez.



TEMPURA

PREPARACIÓN:

PASO 1

Cortar las verduras en trozos pequeños y cocer a fuego lento en agua con sal. Deben quedar duro y medio cruda, escurrir bien y dejar enfriar.



PASO 2

Precalear la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 3

En su batidora Mondial colocar las claras de 2 huevos y batir hasta el punto de nieve, a continuación, añadir las 2 yemas de huevo y continuar batiendo hasta que esté suave y esponjosa. Retire el recipiente de la batidora y añadir con cuidado la harina, el aceite de oliva, sal y pimienta mezclar todo con una cuchara.



INGREDIENTES:

- 300 g de verduras cocidas: coliflor, zanahorias, brócoli, pimientos
- 2 huevos enteros
- 2 cucharadas de sopa de harina de trigo
- 1 hilo de aceite
- Sal y pimienta negra al gusto

CONSEJO:

- Después de la cocción, la temporada verduras con ajo frito, tomillo o el romero

RINDE 4 PORCIONES

PASO 4

Prepare metade dos legumes de cada vez. Forre o fundo da Preparar medio de las hortalizas a la vez. Cubra el fondo de la cesta de la freidora Aire Mondial con papel de aluminio, envuelva las verduras en la masa y colocar en la cesta de la freidora Aire Mondial. Ajuste el tiempo de 7 minutos y pulse el botón de encendido. Transfiera un refractario. Sirva inmediatamente.



PASTELES DE ESPINACA CON REQUESON

INGREDIENTES:

- ½ taza de té con leche
- ½ taza de aceite de té
- ¾ taza de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- Sal a gusto
- 1 taza de espinaca cocidos y picados
- ½ taza de queso tipo cottage
- Queso rallado para espolvorear

CONSEJO:

- Vuelva a colocar el relleno de crema queso u otros vegetales como zanahorias o brócoli

RINDE 12 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 2

Batir todos los ingredientes excepto el queso en su licuadora Mondial hasta que estén bien liso. Llenar 1/3 cada uno de forma de silicona o de aluminio con la masa. Rellenar con 1 cucharada de té de la cuajada. Cubrir con una porción adicional de la masa. Espolvorear con el queso rallado.



PASO 3

Coloque 6 formas individuales en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 10 minutos y pulse el botón de encendido. La mitad del tiempo verifique para acompañar si ya están con superficie dorada y bien cocida por dentro. Si es necesario, ajustar el tiempo de preparación.



COSTILLAR DE CERDO CON MOSTAZA Y MIEL

PREPARACIÓN:

PASO 1

Preparar la marinada con jugo de limón, ajo, romero, aceite de oliva, pimienta y sal. Mezclar todo y poner en una bolsa de plástico y dejar de lado. Mezclar la mostaza con miel y dejar de lado.



PASO 2

Cortar las costillar de cerdo en trozos entre los huesos. Colocar los trozos de costillar en el interior de la bolsa de plástico, y cerrar la bolsa e eliminar la mayor cantidad de aire. Marinar durante al menos media hora en el refrigerador.



PASO 3

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 4

Retire las costillar de la bolsa y colocar en la cesta de la Airfryer Mondial. Pincele con la mezcla de mostaza y miel. Ajuste el tiempo de la Airfryer Mondial para 35 minutos y pulse el botón de encendido. Agitar la cesta de la mitad del tiempo. Pincelar con más mezcla de mostaza y miel.

INGREDIENTES:

- ½ kg de costillar de cerdo
- ½ taza de té de mostaza amarilla
- ½ taza de miel
- El jugo de ½ limón
- 1 cucharada de sopa de ajo exprimido o aplastado
- 1 cucharada de romero fresco o seco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto al gusto

CONSEJOS:

- Cambie la mezcla de mostaza y miel para la salsa de barbacoa.
- Añadir la pimienta tipo calabresa.
- Servir con una salsa de yogur y menta

RINDE 2 PORCIONES



TROCITOS DE PESCADOS

INGREDIENTES:

- 400 g de pescado
- ½ limón
- Sal y pimienta negra al gusto
- 2 huevos
- 1 taza de harina
- 1 taza de pan rallado mezclado con 1 cucharada harina de maíz

CONSEJOS:

- Vuelva a colocar el pescado para cebo pollo
- Servir con salsa de salsa tártara, salsa de ajo y salsa de vino rosado

RINDE 4 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Cortar el pescado en tiras anchas de aproximadamente 2,5 cm de ancho. Colocar en un bol y añadir el limón, sal y pimienta. Marinar en la heladera durante unos 30 minutos.



PASO 2

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 3

Esorra as iscas em uma peneira e passe diretamente na. Ecurrir los trocitos en un colador y pasar directamente a la harina de agitar bien para la harina se pegar bien en las tiras. A continuación, pasar el huevo ligeramente batido y finalmente en el pan rallado mezclado con harina de maíz.

PASO 4

Poner en la cesta de la Airfryer Mondial tentando hacer sólo una capa. Ajuste el tiempo de 18 minutos y pulse el botón de encendido. Agitar suavemente la cesta en la mitad del tiempo. Si fuera necesario, añadir más tiempo para que se queden bien tostados.



MEDALLÓN DE CARNE PICADA

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 2

Mezclar la carne picada con el pan, el huevo, la cebolla, el queso, la leche, la sal y pimienta al gusto y el perejil. Se divide en 8 porciones y hacer una hamburguesa pequeña y gruesa. Envolver una rebanada de tocino en cada medallón y cierre con un hilo o un palillo de dientes.

PASO 3

Coloque 4 medallones en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 20 minutos y pulse el botón de encendido. Agitar suavemente la cesta en la mitad del tiempo y gire los medallones para que se queden dorados por igual. Repita para los medallones restantes.



INGREDIENTES:

- 300 g de carne picada
- 2 rebanadas de pan picado
- 1 huevo
- 1/4 taza de cebolla rallada
- 1/4 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 de taza de té con leche
- 3 cucharadas de perejil y cebollino picados
- Sal y pimienta negra al gusto Unido
- 8 rebanadas de tocino
- Aceite para engrasar

CONSIOS:

- Decorar con las cebollas asadas con salsa de soja y azúcar.

RINDE 8 PORCIONES



SALMON FÁCIL

INGREDIENTES:

- 2 filetes gruesos de salmón
- ½ jugo de limón
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- El aceite de oliva para el pincelar

CONSEJOS:

- Poner algunas ramitas de romero frescas en Los filetes durante la cocción para dar sabor a los peces
- Vuelva a colocar el salmón con otros tipos de peces
- Hacer una salsa con 2 cucharadas de mantequilla derretida con 1 cucharada de alcaparras y servir sobre el salmón

RINDE 2 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 2

Lavar las rodajas de salmón con zumo de limón. Sazonar con ajo, sal y pimienta al gusto.

PASO 3

Colocar el salmón con la piel hacia abajo en la cesta de la Airfryer Mondial. Pincele con aceite de oliva. Ajuste el tiempo de 15 minutos y pulse el botón de encendido. A su vez gire rodajas del salmón en la mitad del tiempo para dejar cocido por igual.





Postres





CONSEJOS POSTRES

¿SE OLVIDÓ DEL POSTRE?

- Cortar dos manzanas en rebanadas y coloque en la Airfryer Mondial. Espolvorear con canela y azúcar. Programe el tiempo de 10 minutos con la Airfryer Mondial ya calentada. Verter el yogur con la miel en la parte superior.
- Sirve también como lanchinho da tarde e ainda mata a vontade de doce!

SALADA DE FRUTAS QUENTE!

- ¿Sabes esos frutos que se quedan en el tazón de fruta? Hacer una ensalada de frutas caliente. Sirva los plátanos, manzanas, peras, kiwis, melocotones, cualquier fruta con pulpa firme. Forrar con papel aluminio la cesta de la Airfryer Mondial aire haciendo una "cama" para no escaparse del jarabe que formará. Coloque las piezas de fruta con 2 cucharadas de azúcar espolvoreado por encima, dejar durante unos 10 minutos a 200 grados, a continuación, verifique el jarabe se espese y la fruta se queda blanda, si no dejar que unos pocos minutos más. Sirve con jugo de naranja.



COOKIES

PREPARACIÓN:

PASO 1

En un tazón mezcla con la mano la mantequilla, el azúcar, el azúcar mascabado y la avena. Añadir la esencia de vainilla. Batir el huevo en un recipiente y añadir poco a poco en ingresos. Mezclar bien. Añadir la harina gradualmente para formar una masa homogénea. Añadir la levadura y mezcla de nuevo. Estirar la masa sobre una superficie plana y añadir las nueces. Mezclar con la mano hasta que se queden homogénea. Hacer bolas de unos 3 cm de diámetro, colocar sobre una bandeja de horno y colocar en el congelador durante una hora.



PASO 2

Cubra el fondo de la cesta de la Airfryer Mondial con de papel de aluminio. Precalear la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 3

Coloque seis cookies en la cesta dejando espacio entre ellas y establecer el tiempo de 6 minutos y pulse el botón de encendido. Cuando haya terminado la cocción, retirar cuidadosamente con la ayuda de una espátula, porque las cookies todavía ser suave. Coloque sobre una superficie limpia y plana. Servir caliente.

INGREDIENTES:

- ½ taza de azúcar mascabado
- 1 huevo
- ¾ taza de té de azúcar
- 1 cucharadita de té de levadura en polvo
- 1 cucharadita de té de extracto de vainilla
- 1 y ¾ taza de té de harina de trigo
- 100 g de Mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de té de avena en copos
- 300 g de nueces o castañas picadas

CONSEJO:

- Sustituir el relleno por pasas, chocolate amargo picado, chocolate blanco picado, etc.

RINDE 10 PORCIONES



CHURROS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 2 tazas de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de café de sal
- 1 cucharada de sopa de aceite
- 2 tazas de harina
- 2 cucharadas de sopa de chocolate en polvo
- 1/2 taza de azúcar mezclada con 1 cucharada rasa de canela en polvo para espolvorear
- El dulce de leche para llenar

CONSEJO:

- Sustituir el relleno por brigadero, guayaba, o incluso el queso crema.

RINDE 16 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

En un bol poner el agua, el azúcar, la sal y el aceite, llevar a fuego alto hasta que hierva. Cuando hierva, verter la harina mezclada con el chocolate una vez todavía en el fuego encendido y mezclar rápidamente con una cuchara de madera hasta la masa se queda homogénea. Apagar el fuego y dejar enfriar la masa.



PASO 2

Coloque la masa aún caliente en una máquina de churros y les modelar con unos 6 cm de longitud y pincelar con aceite. Reserva. Si no tiene máquina de churros utilizar una manga pastelera con un pico más abierto, pero no va quedar con el agujero en el centro para llenar.

PASO 3

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.

PASO 4

Coloque la mitad de los churros en la cesta de la Airfryer Mondial y establecer el tiempo de 15 minutos y pulse el botón de encendido. Gire en la mitad del tiempo. Todavía caliente, pasarlos en la mezcla de azúcar y canela y luego rellenar con el dulce.



PLÁTANO ASADO

PREPARACIÓN:

PASO 1

Cubra el fondo de la cesta de la Airfryer Mondial con papel de aluminio y dejar que los bordes bien altas pues la receta formará un caldo que debe utilizarse. Si preferir, utilizar un refractario que cabe en la cesta de la Airfryer Mondial. Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 2

Coloque la trozos de mantequilla en el papel de aluminio o refractario. Coloque los plátanos cortados por la mitad. Ajuste el tiempo de la Airfryer Mondial para 4 minutos y pulse el botón de encendido.

PASO 3

Retire la cesta y convertir los plátanos. Añadir el zumo de naranja. Ajuste el tiempo durante 4 minutos y pulse el botón de encendido.

PASO 4

Transfiera para un plato con caldo que formará. Espolvorear con azúcar mezclada con canela y servir todavía caliente.

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de mantequilla
- 2 plátanos medianos
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de café de canela
- 1 naranja exprimido

CONSEJOS:

- Servir con miel para variar el sabor.
- Prueba una nueva versión reemplazar el zumo de naranja por el licor de su elección.
- Colocar el chocolate amargo a lo largo de los plátanos aún calientes.
- Espolvorear con cacao en polvo mezclado con azúcar.
- Servir con una bola de helado de su elección

RINDE 2 PORCIONES



CUPCAKE

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 1 taza de té de azúcar
- 1 taza de harina
- ½ taza de té con leche
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 12 moldes de silicona o aluminio engrasado con margarina
- 1 taza de azúcar de glas
- 2 cucharadas de agua tibia
- Confitados de chocolate para decorar

CONSEJO:

- Antes de poner el glaseado hacer una cavidad en el centro del cupcake y llenar con dulce de leche, crema de avellanas, o crema batida.

RINDE 12 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 2

Mezclar todos los ingredientes menos la levadura en su Batidora Mondial. Añadir la levadura revolviendo suavemente. Llenar 2/3 de cada molde la masa.



PASO 3

Coloque 6 moldes individuales en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de 12 minutos y pulse el botón de encendido. En la mitad del tiempo verifique para acompañar si los cupcake ya están con la superficie dorada y cocida en el interior. Si es necesario, ajustar el tiempo de preparación. Para verificar se pegue un palillo de dientes y si se ha secado, el cupcake está listo. Retirar los moldes con la ayuda de una espátula y repita con las otras 6 moldes individuales.

PASO 4

Añadir poco a poco el agua caliente a una agitación azúcar de glas rápidamente para formar una pasta espesa. Cubrir los cupcakes con glaseado y decorar a su gusto.



PETIT GATEAU

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar la Airfryer Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la Airfryer se apagará.



PASO 2

Batir los huevos y las yemas de huevo con el azúcar en la batidora hasta que se queden bien clara. Añadir el chocolate y la harina fundido, mezclando con una espátula. Llenar 2/3 de cada molde con la masa.



PASO 3

Coloque 6 moldes individuales en la cesta de la Airfryer Mondial. Ajuste el tiempo de siete minutos en moldes de silicona y moldes de metal 8 a 10 minutos, y pulse el botón de encendido. En la mitad del tiempo verifique para acompañar si ya están con la superficie dorada. El Petit gateau no debe quedar totalmente horneado para que el chocolate se derretía en el centro. Retire los moldes con la ayuda de una espátula y repita con las otras 6 moldes individuales.

PASO 4

Desmoldar todavía caliente con la ayuda de un cuchillo y colocar directamente en un plato hondo. Debe ir acompañado con helado de vainilla y jarabe de chocolate.

INGREDIENTES:

- 200 g de chocolate semidulce
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- El chocolate en polvo para espolvorear
- 12 moldes de silicona o aluminio untado y espolvoreado con cacao en polvo

CONSEJO:

- Vuelva a colocar el jarabe de chocolate caliente por de fruta roja caliente.

RINDE 12 PORCIONES



BOMBA DE CREMA MINI

INGREDIENTES:

- Agua 1 taza
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de té de sal
- 1/3 taza de margarina o mantequilla
- 1 taza de harina
- 2 huevos enteros
- 1 esencia de la cucharita de café
- Vainilla crema
- 1 lata de leche condensada
- 2 yemas de huevo
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- Formación de hielo
- 1 taza de confiteros de azúcar
- 2 cucharadas de agua tibia

CONSEJO:

- Vuelva a colocar el relleno de crema crema batida y hacer una pirámide con mini bombas, adornar con de jarabe de chocolate derretido.

RINDE 24 PORCIONES

PREPARACIÓN:

PASO 1

Precalentar el aire de la freidora Mondial. Establecer el tiempo de 5 minutos y la temperatura a 200 grados. Al final del tiempo de la freidora Aire Mondial cerró.



PASO 2

En un cazo poner el agua, el azúcar, la sal, margarina o mantequilla, el lugar a fuego alto hasta que hierva. Una vez que comience a hervir se vierte la harina a la vez, se apaga el fuego y revuelva constantemente hasta que esté bien consistente. Pasar la masa a un bol, y añadir los huevos ligeramente batidos de vainilla, agitar vigorosamente hasta obtener una masa suave.

PASO 3

Pasar la masa en una manga pastelera y hacer bolas de 3 cm cada una ya dentro de la cesta de la freidora Aire Mondial. Ajuste el tiempo de aire freidora Mondial a 10 minutos y pulse el botón de encendido.

PASO 4

Mezclar la leche condensada, las yemas de huevo y la maicena en una cacerola a fuego lento hasta que espese revolviendo constantemente con un batidor de alambre. Después de agitar vigorosamente fornido enfriar ligeramente.

PASO 5

Eliminar las mini-bombas de aire freidora Mondial con la ayuda de unas pinzas y dejar enfriar. Cortarlos por la mitad y rellenar con la crema.

PASO 6

Añadir poco a poco el agua caliente a una agitación azúcar en polvo rápidamente para formar una pasta espesa. Cubra la parte superior de las bombas de mini crema con este glaseado.



MONDIAL

YOUR BEST CHOICE

www.mondialine.eu