

ZWILLING



Recetas / Receitas
ZWILLING AIR FRYER



Cocine más sano con nuestra freidora de aire caliente. Realice rápidamente, con poca grasa o incluso sin grasa sus frituras, otras cocciones y pasteles.

Freír saludablemente

La principal ventaja de la freidora sin aceite es freír sin una adición significativa de grasa para preparaciones más saludables. Adiós malos olores de fritura.

Cocción rápida y segura

Una vez que se pone en marcha el aparato, ya no es necesario controlar la cocción. La freidora manda una señal audible cuando finaliza la cocción y se detiene automáticamente. La freidora se precalienta en solo 40 segundos para una cocción mucho más rápida y económica que en un horno convencional.

Manejo intuitivo

La pantalla táctil LED ofrece 6 programas preestablecidos (patatas fritas, pollo, camarones, pescado, pizza, magdalenas). Simplemente hay que colocar la comida en la cesta y seleccionar programa, temperatura y tiempo.

Cozinhe de forma mais saudável com a nossa fritadeira de ar quente. Faça rapidamente, com pouca ou nenhuma gordura, suas frituras, outros preparos e bolos.

Fritura saudável

A principal vantagem da fritadeira sem óleo é fritar sem uma adição significativa de gordura para preparações mais saudáveis. Adeus mau cheiro de fritura.

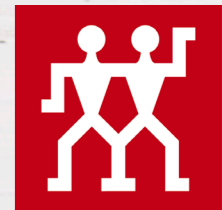
Cozedura rápida e segura

Uma vez que o aparelho é ligado, não é mais necessário controlar o cozimento. A fritadeira envia um sinal sonoro quando a cozedura termina e para automaticamente. A fritadeira é pré-aquecida em apenas 40 segundos para um cozimento muito mais rápido e barato do que em um forno convencional.

Operação intuitiva

O ecrã táctil LED oferece 6 programas predefinidos (batatas fritas, frango, camarão, peixe, pizza, muffins). Basta colocar a comida no cesto e selecionar o programa, temperatura e hora.





ZWILLING

Recetas / Receitas

Patatas fritas caseras / Batatas fritas casera	6
Pollo tandoori con dippeo de yougur / Frango Tandoori com Dippeo de iogurt	8
Brochetas de pollo y verduras / Espetos de frango e vegetais	10
Pizzas / Pizza	12
Chips de verduras con dippeo de crema agria / Chips de vegetais com creme azedo	14
Antipasti de verduras / Antepasto de legumes	16
Gambas al ajillo / Camarões ao alho	18
Salmón a la mostaza y hierbas / Salmão com mostarda e ervas	20
Aros de cebolla / Anéis de cebola	22
Muffins de arándanos / Muffins de mirtillo	24
Melocotón caramelizado / Pêssego caramelizado	26



Patatas fritas | Batatas fritas caseras | caseiras



4 raciones | 4 porções



Preparación | Preparação
45 minutos

INGREDIENTES

600 g de patatas

1 cucharada de aceite vegetal

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimentón dulce en polvo

INGREDIENTES

600 g batatas

1 colher de sopa de óleo vegetal

1 colher de sopa de sal

1/2 colher de chá de paprica doce em pó



PREPARACIÓN | PREPARAÇÃO

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas de aproximadamente 0,5 cm de ancho y en palitos de 0,5 cm de grosor. Colocar los palitos de patatas en el agua durante al menos 30 minutos. Luego retirar, escurrir y secar.

Mezclar bien las patatas con aceite, sal y pimentón en polvo y distribuirlos uniformemente en la rejilla de la freidora de aire caliente. Hornear en el programa "Patatas fritas" (200 °C) durante aproximadamente 15-18 minutos, dependiendo de qué tan doradas desee que estén. A la mitad del tiempo, voltear las patatas agitándolas vigorosamente.

Retirar las patatas fritas crujientes una vez transcurrido el tiempo, volver a salar si es necesario y servir de inmediato. Servir con mayonesa o ketchup.

Descasque as batatas, corte em fatias com cerca de 0,5 cm de largura e em varas finas de 0,5 cm. Coloque os palitos na água durante pelo menos 30 minutos. Em seguida, retire, escorra e seque bem.

Misture bem os palitos de batata com óleo, sal e paprica em pó e espalhe-as uniformemente sobre a grelha da fritadeira de ar quente. Leve ao forno no programa "Batatas fritas" (200 °C), dependendo do dourado desejado, durante cerca de 15-18 minutos. Depois de metade do tempo, vire as batatas fritas agitando-as intensivamente.

Retire as batatas fritas crocantes depois de decorrido o tempo, salgue novamente conforme necessário e sirva imediatamente. Servir com maionese ou ketchup combinam.

CONSEJO | DICA

También se pueden preparar gajos de patatas en lugar de patatas fritas. El tiempo de cocción cambiará alrededor de 18-20 minutos.

Fatias de batata também podem ser preparadas em vez de batatas fritas. O tempo de cozimento muda para cerca de 18-20 minutos.

Pollo tandoori con | Frango tandoori com dippee de yogur | dippee de iogurt



6 porciones | 6 porções



Preparación | Preparação
20 minutos



INGREDIENTES

6 muslos de pollo
2 cucharaditas colmadas de mezcla de especias tandoori
2 cucharadas de aceite de canola
150 g de yogur griego
1 cucharadita de jugo de limón
Sal y pimienta

INGREDIENTES

6 coxas de frango
2 colheres de chá cheias de mistura de especiarias tandoori
2 colheres de sopa de óleo de canola
150 g de iogurte grego
1 colher de chá de sumo de limão
Sal e pimenta



PREPARACIÓN | PREPARAÇÃO

Lavar los muslos de pollo y secarlos. Lave o frango e seque-os.
Mezclar 1 cucharadita colmada de la mezcla de condimentos tandoori con el aceite y mezclar bien los muslos de pollo para que estén todos cubiertos con el aceite de condimentos. Misture 1 colher de chá cheia da mistura de condimentos tandoori com o óleo e misture bem com as coxas de frango, para que todas sejam cobertas com óleo de condimento.
Colocar las brochetas en la rejilla de la freidora y hornear durante aprox. 12-15 minutos en el programa "Aves" (200 °C), según el color dorado deseado. Colocar as peças na grade da airfryer para assar por aprox. 12-15 minutos no programa "Aves" (200 °C), de acordo com a cor dourada que deseje.
Mientras tanto, mezclar el yogur con la mezcla restante de especias tandoori y el jugo de limón. Condimentar con sal y pimienta. Servir los muslos de pollo al horno con la salsa de yogur. Enquanto isso, misture o iogurte com a mistura restante de especiarias tandoori e o sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Sirva as coxas de frango assadas com molho de iogurte.
Combina bien con patatas fritas caseras. Acompanham bem com batatas fritas caseiras.

CONSEJO | DICA

El tandoori es una mezcla de especias de la India y consta de diferentes especias. Se puede encontrar en supermercados bien surtidos. O tandoori é uma mistura da Índia e consiste em diferentes especiarias. Pode ser encontrada em grandes supermercados.

Brochetas de pollo y verduras | Espetos de frango e vegetais



4 raciones | 4 porções



Preparación | Preparação
40 minutos

INGREDIENTES

Romero

Tomillo

Dientes de ajo

Aceite de oliva

Mezcla de BBQ (mezcla de especias)

Calabacín

Pimiento rojo o amarillo

Pechugas de pollo

Palillo de madera

INGREDIENTES

Alecrim

Tomilho

Dentes de alho

Azeite de oliva

Mistura de churrasco (mistura de especiarias)

Curgete

Pimentão vermelho ou amarelo

Peitos de frango

Espeto de madeira



PREPARACIÓN | PREPARAÇÃO

Lavar el romero y el tomillo, sacudirlos para secarlos, quitar las hojas y picar. Pelar y picar finamente el ajo. Mezclar las hierbas y el ajo con aceite de oliva y frotar con mezcla para barbacoa (BBQ), luego reservar.

Limpia y lavar los calabacines y los pimientos. Cortar los calabacines en aprox. 16 rodajas iguales y los pimientos en aprox. 16 piezas iguales. Lavar el pollo, secarlo y cortarlo en aprox. 16 cubos iguales con una longitud de borde de aprox. 3cm.

Mezclar las verduras y la carne con el aceite de hierbas para que todo quede cubierto con el aceite. Tapar y marinar en el frigorífico durante aprox. 1 hora. Al final del tiempo de marinado, pinchar alternativamente la carne y las verduras en palillos de madera.

Colocar las brochetas en la freidora y freir en el programa "Aves de corral" (200 °C) durante aprox. de 10 a 12 minutos, dependiendo de qué tan doradas quieras que estén. Luego sacar y servir de inmediato. Servir con antipasti de verduras y baguette.

Lave o alecrim e o tomilho, agite-os para secar, remova as folhas e pique. Descasque e pique finamente o alho. Misture ervas e alho com azeite e a mistura de churrasco, depois reserve.

Limpe e lave acurgete os pimentão. Corte-os em aprox. 16 fatias iguais. Lave o frango, seque-o e corte-o em aprox. 16 cubos iguais com um comprimento de borda de aprox. 3 cm.

Misture os vegetais e carne com óleo de ervas para que tudo fique coberto. Cubra e marine no frigorífico por aprox. 1 hora. No final do marinado, coloque a carne e os legumes em espetos de madeira.

Coloque os espetos na fritadeira e use o programa "Aves" (200 °C) por aprox. 10 a 12 minutos, dependendo de como deseja o dourado. Em seguida, retire e sirva imediatamente. Sirva com antepasto vegetal e baguete.

CONSEJO | DICA

También se puede usar carne de cerdo en lugar del filete de pechuga de pollo. El tiempo de cocción aumenta a unos 12-15 minutos

A carne de porco também pode ser usada em vez do filé de peito de frango. O tempo de cozimento aumenta para cerca de 12 -15 minutos.

Pizza Pizza



4 raciones | 4 porções



Preparación | Preparação
60 minutos

INGREDIENTES

300g de harina
1 cucharadita de sal
15g de levadura fresca
150-180ml de agua
2 cucharadas de aceite de oliva
120g de salsa de tomate
1 cucharadita de condimento para pizza
Toppings al gusto (salami, jamón dulce o salado, mozzarella, espinacas, champiñones, pimientos etc.)

INGREDIENTES

300 g de farinha
1 colher de chá de sal
15g de fermento fresco
150-180ml de água
2 colheres de sopa de azeite
120g de molho de tomate
1 colher de chá de tempero de pizza
Recheios a gosto (salame, presunto, mozzarella, espinafre, cogumelos, pimentão etc.)



PREPARACIÓN PREPARAÇÃO

Mezclar y amasar la levadura fresca, harina, agua, sal y aceite de oliva. Tapar y dejar fermentar en un lugar cálido durante al menos 1 hora, hasta que su volumen haya aumentado significativamente.

Pasado el tiempo de fermentación, amasar de nuevo la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada, dividir en cuatro porciones iguales y estirar la masa hasta quedar plana en formas redondos o cuadrados, ligeramente más pequeños que la rejilla de la freidora de aire caliente.

Pinchar varias veces con un tenedor para que suban uniformemente. Para la cobertura, sazonar los tomates con sal, pimienta y hierbas para pizza y extender sobre las pizzas. Espolvorear con queso rallado y cubrir con los ingredientes picados al gusto.

Colocar la pizza en la rejilla de la freidora. Hornear en el programa "Pizza" (170 °C) durante aprox. 12-15 minutos, dependiendo de lo crujiente que se desee, luego quitarlo.

Hornear las pizzas restantes de la misma manera, pero reducir el tiempo de horneado en aprox. 2-3 minutos, ya que la freidora ya está caliente.

Faça uma massa macia de farinha, fermento, água, sal e azeite. Cubra e deixe fermentar em um local quente por pelo menos 1 hora, até que seu volume tenha aumentado significativamente.

Após o tempo de subida, amasse em uma superfície de trabalho levemente enfarinhada, divida em quatro porções iguais e estique-as redondas ou quadradas, um pouco menores que a grade airfryer. Marque várias vezes com um garfo para subir uniformemente.

Para cobertura, tempere os tomates com sal, pimenta e tempero de pizza e adicione nas pizzas. Polvilhe com queijo ralado e cubra com os ingredientes picados de sua escolha.

Coloque a pizza na grade da airfryer. Asse no programa "Pizza" (170 °C) por aprox. 12-15 minutos, dependendo de quão crocante deseja e remova. Asse as pizzas restantes da mesma maneira, mas reduza o tempo assado em aprox. 2-3 minutos pois a fritadeira já está quente.

Chips de verduras con dippeo de crema agria | *Chips de vegetais com creme azedo*



2 raciones | 2 porções



Preparación | Preparação
20 minutos

INGREDIENTES

Chips de verduras

250g de verduras (patatas, zanahoria, chivía o remolacha)

Sal

1 cucharada de aceite vegetal

1 cucharadita de cilantro

Pimienta cayena al gusto

Dippeo de crema agria

1 diente de ajo

1 manojo de cebollino

100g de nata fresca

250g queso fresco

1 cucharadita de vinagre de vino blanco

1 chorrito de zumo de limón

Sal y pimienta

Azúcar

INGREDIENTES

Chips de vegetais

250g de vegetais (batatas, cenoura, chervia ou beterraba)

Sal

1 colher de sopa de óleo vegetal

1 colher de chá de coentro

Pimenta-de-caiena ao gosto

Dippeo de creme azedo

1 dente de alho

1 molho de cebolinho

100g Creme fresco

250g queijo fresco

1 colher de chá de vinagre de vinho branco

1 respingo de sumo de limão

Sal e pimenta

Açúcar



PREPARACIÓN | **PREPARAÇÃO**

Limpiar, lavar y, si es necesario, pelar las verduras. Luego cortar en rodajas finas. Sazonar con cilantro, sal, opcionalmente con una pizca de pimienta de cayena y mezclar bien con el aceite.

Colocar las rodajas de vegetales en la freidora. Asegurar que las rebanadas no estén una encima de la otra y no se superpongan demasiado. Hornear en el programa "Patatas fritas" (200 °C), dependiendo del grosor de las rebanadas, por aprox. 8-10 minutos hasta que estén crujientes. Después de aproximadamente la mitad del tiempo, voltear las rebanadas agitándolas.

Mientras tanto, para la salsa de crema agria, pelar y picar finamente el ajo. Lavar las cebolletas, agitarlas para secarlas y cortarlas fino. Mezclar con los ingredientes restantes y sazonar el dip con sal, pimienta y una pizca de azúcar. Cuando se acabe el tiempo, retirar las patatas fritas, dejarlas enfriar y servir con la salsa de crema agria.

Limpe, lave e, se necessário, descasque os vegetais. Em seguida, corte em fatias finas. Tempere com coentro, sal, opcionalmente, com uma pitada de pimenta caiena e misture bem com o óleo.

Coloque as fatias de vegetais na fritadeira. Certifique -se de que as fatias não estejam em cima uma da outra e não se sobreponham muito. Asse no programa "Batatas fritas" (200 ° C), dependendo da espessura das fatias, por aprox. 8-10 minutos até ficarem crocantes. Depois de aproximadamente metade do tempo, gire as fatias agitando-as.

Enquanto isso, para o molho de creme azedo, descasque e pique o alho. Lave o cebolinho, agite-os para secar e corte-os bem. Misture com os ingredientes restantes e tempere molho com sal, pimenta e uma pitada de açúcar. Quando terminar, remova as chips, deixe esfriar e sirva com o molho de creme azedo.



Antipasti de | Antepasto de verduras | legumes



4 raciones | 4 porções



Preparación | Preparação
35 minutos



INGREDIENTES

1 calabacín
1 pimiento rojo
1 berenjena
1 cebolla roja
1 diente de ajo
1 ramita de romero
3 ramitas de tomillo
2 cucharadas de aceite de oliva
Sal, pimienta
100 g de queso feta, al gusto

INGREDIENTES

1 courgette
1 pimentão vermelho
1 berinjela
1 cebola roxa
1 dente de alho
1 ramo de alecrim
3 ramos de tomilho
2 colheres de azeite
Sal pimenta
100g de queijo feta a gosto



PREPARACIÓN | PREPARAÇÃO

Limpiar y lavar el calabacín, el pimiento y la berenjena y cortarlos en trozos del mismo tamaño. Pelar la cebolla y el ajo. Cortar en rodajas finas la cebolla y picar finamente el ajo. Agregar ambos a las verduras. Lavar el romero y el tomillo, sacudirlos para secarlos y picarlos.

Agregar el romero y el tomillo a las verduras junto con el aceite, sazone con sal y pimienta y mezclar bien. Distribuir las verduras uniformemente en la rejilla de la freidora de aire caliente y cocinar a 180 °C durante aproximadamente 18-20 minutos, dependiendo del tamaño de los trozos de verduras.

Al final del tiempo de cocción, sazonar nuevamente con sal y pimienta y sirva caliente, espolvoreado con queso feta desmenuzado, o disfrute frío. Sirva con una baguette fresca o chapata.

Limpe e lave a courgette, o pimentão e a berinjela e corte-os em pedaços do mesmo tamanho. Descasque a cebola e o alho. Corte a cebola em rodajas finas e pique finamente o alho. Adicione ambos aos legumes. Lave o alecrim e o tomilho, seque, retire as folhas e pique.

Junte o alecrim e o tomilho aos legumes juntamente com o azeite, tempere generosamente com sal e pimenta e misture bem. Distribua os legumes uniformemente na grelha da fritadeira de ar quente e cozinhe a 180 °C durante cerca de 18-20 minutos, dependendo do tamanho dos pedaços de legumes.

CONSEJO | DICA

Las verduras pueden variar según el gusto y la temporada

Os legumes podem ser variados de acordo com o gosto e a estação.

Gambas al ajillo | Camarões ao alho



2 raciones | 2 porções



Preparación | Preparação
25 minutos

INGREDIENTES

250g de gambas congeladas (por ejemplo, camarones)
2 dientes de ajo
1 guindilla
1 cucharada de aceite de oliva
2 limas
½ manojo de perejil
sal y pimienta

INGREDIENTES

250g de camarão congelado (por exemplo, camarão)
2 dentes de alho
1 malagueta
1 colher de sopa de azeite
2 limão
½ maço de salsa
Sal e pimenta



PREPARACIÓN | PREPARAÇÃO

Descongelar los camarones o pelar y desvenar los camarones frescos. Lave y seque. Pelar y picar finamente el ajo. Limpiar las guindillas, lavar, partir por la mitad a lo largo, quitar las semillas y también picar finamente.

Lavar las limas con agua caliente, rallar la piel de una lima y exprimir el jugo. Cortar la lima restante en gajos. Lavar el perejil, sacudirlo para secarlo, quitar las hojas, picar y reservar.

Mezclar el aceite con el zumo y la ralladura de lima, el chile, el ajo, la sal y la pimienta. Agregar los camarones, mezclar bien y colocar los camarones en la rejilla de la freidora. Cocinar en el programa "Gambas" (160 °C) durante aprox. 8-10 minutos, dependiendo del tamaño. Luego sacar y servir al momento, acompañado con una baguette, sabe mejor.

Descongele o camarão ou descasque e limpe o camarão fresco. Lavar e secar. Descasque e pique finamente o alho. Limpe a pimenta, lave, corte ao meio, remova as sementes e também pique finamente.

Lave os limões com água quente, rale a casca de um limão e esprima o sumo. Corte o limão restante em gomos. Lave a salsa, agite-a para secar, remova as folhas, pique e reserve.

Misture o óleo com o sumo e a cascas ralada dos limões, chilli, alho, sal e pimenta. Adicione o camarão, misture bem e coloque o camarão na bandeja da fritadeira. Cozinhe no programa "Camarão" (160 °C) por aprox. 8 a 10 minutos, dependendo do tamanho. Em seguida, retire e sirva imediatamente. Está bem acompanhado de uma baguete.

CONSEJO | DICA

Simplemente, cocinar los camarones más grandes un poco más, alrededor de 10 a 12 minutos.

Cozinhe o camarão maior um pouco mais, cerca de 10 -12 minutos.

Salmón a la mostaza y hierbas | Salmão com mostarda e ervas



2 raciones | 2 porções



Preparación | Preparação
30 minutos

INGREDIENTES

2 tostadas de pan

¼ de manojo de cebollino

1 limón

2 filetes de salmón (250g aprox.)

1 cucharadita de aceite vegetal

Sal y pimienta

30g de mantequilla

2 cucharadas de mostaza

1 cucharada de miel

INGREDIENTES

2 torradas de pão

¼ de molho de cebolinho

1 limão

2 lombos de salmão (250g aprox.)

1 colher de chá de óleo vegetal

Sal e pimenta

30g de manteiga

2 colheres de sopa de mostarda

1 colher de sopa de mel



PREPARACIÓN | PREPARAÇÃO

Tostar el pan y cortar en dados. Lavar las cebolletas, agitarlas para secarlas y cortarlas en rollos finos. Lavar el limón en agua caliente, secarlo y rallar finamente la mitad de la piel. Lavar los filetes de salmón, secarlos, untarlos con aceite y sazonar con sal y pimienta.

Para la base, mezclar la mantequilla, la mostaza y la miel hasta que quede cremoso. Agregar la ralladura de limón, las cebolletas y los dados de pan tostado y sazonar con sal y pimienta.

Colocar los filetes de salmón en la rejilla de la freidora y extender la corteza uniformemente encima. Cocinar en el programa "Pescado" a 180 °C durante aprox. 10-12 minutos, dependiendo del grosor de los filetes de salmón.

Pasado el tiempo de cocción, retirar y disfrutar al momento. Servir con patatas fritas y ensalada de pepino.

Torrar o pão e cortar em cubos. Lave o cebolinho, agite-os para secar e corte-os em rolos finos. Lave o limão em água quente, seque-o e rale a metade da casca. Lave os lombos de salmão, seque-os, espalhe óleo e tempere com sal e pimenta.

Para a base, misture manteiga, mostarda e mel até ficar cremoso. Adicione as raspas de limão, cebola e dados de pão torrado e tempere com sal e pimenta.

Coloque os lombos de salmão na bandeja da fritadeira e estenda a pele uniformemente por cima. Cozinhe no programa "peixe" a 180 °C por aprox. 10 a 12 minutos, dependendo da espessura dos lombos de salmão.

Após o tempo de cozimento, retire e desfrute ao momento. Sirva com batatas fritas e salada de pepino.

Aros de cebolla | Anéis de cebola



4 raciones | 4 porções



Preparación | Preparação
25 minutos

INGREDIENTES

4 cebollas blancas
200g de harina
33cl de cerveza muy fría
1 paquete de levadura en polvo
1 huevo
200 g de pan rallado fino
Sal y pimienta

INGREDIENTES

4 cebolas brancas
200g de farinha
33cl de cerveja muito gelada
1 pacote de fermento em pó
1 ovo
200 g de pão ralado fino
Sal e pimenta



PREPARACIÓN | PREPARAÇÃO

Retirar la primera capa de las cebollas y cortarlas en aros. Separar anillos. Pásarlas bajo el agua y secarlas. En un tazón, mezclar harina con polvo de hornear y sal. Cavar un pequeño cráter en el centro y romper el huevo. Batir el huevo, incorporándolo poco a poco a la mezcla.

Continuar vertiendo la cerveza hasta obtener una pasta suave. Sumergir los aros de cebolla en la masa y luego cubrirlos con pan rallado fino.

Colocar los aros de cebolla en la canasta y cocinar usando el programa "Patatas fritas" (200°C). Cocinar 8 minutos. Voltar los aros y cocinar por 8 minutos adicionales. Condimentar con pimienta.

Remova a primeira camada de cebola e corte-as em anéis. Separar os anéis. Passe-os debaixo d'água e seque-os. Em uma tigela, misture farinha com fermento em pó e sal. Cavar um pequeno buraco no centro e quebre o ovo. Bata o ovo, incorporando-o gradualmente à mistura.

Continue derramando cerveja até obter uma pasta macia. Submergir os anéis de cebola na massa e, em seguida, cubra-os com pão ralado fino.

Coloque os anéis de cebola na cesta e cozinhe usando o programa "Batatas fritas" (200 ° C). Cozinhe 8 minutos. Gire os aros e cozinhe por 8 minutos adicionais. Tempere com pimenta

CONSEJO | DICA

Se puede sustituir la cerveza por otros líquidos, por ejemplo, por leche o agua con gas muy fría.

Pode substituir a cerveja por leite ou água com gás bem gelada.

Muffins de arándanos



6 raciones | 6 porções

INGREDIENTES

125 gramos de harina de trigo
½ cucharadita de levadura en polvo
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
75 gramos de azúcar
1 paquete (8 g) de azúcar de vainilla bourbon
1 pizca de sal
¼ de cucharadita de ralladura de limón
1 huevo
60 ml de aceite vegetal neutro
60 ml de leche o bebida vegetal
80 gramos de arándanos
12 vasos de papel para muffins
Azúcar glas para espolvorear

Muffins de mirtilo



Preparación | Preparação
35 minutos

INGREDIENTES

125 gramas de farinha de trigo
½ colher de chá de fermento em pó
½ colher de chá de bicarbonato de sódio
75 gramas de açúcar
1 pacote (8g) de açúcar de baunilha bourbon
1 pitada de sal
¼ colher de chá de raspas de limão
1 ovo
60 ml de óleo vegetal neutro
60 ml de leite ou bebida vegetal
80 gramas de mirtilos
12 forminhas de papel para muffins
Açúcar em pó para polvilhar



PREPARACIÓN PREPARAÇÃO

Mezclar la harina, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio en un tazón. Agregar el resto de los ingredientes excepto los arándanos. Mezclar todo con una batidora de mano hasta formar una masa suave.

Agregar los arándanos solos brevemente en el nivel más bajo. Dividir la masa de manera uniforme entre los moldes y colocarla en la rejilla de la freidora.

Hornear en el programa "Pastel" (180 °C) durante unos 15 minutos. Luego retirar los muffins de arándanos y dejarlos enfriar sobre una rejilla. Disfrutar espolvoreado con azúcar en polvo.

Misture a farinha, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio numa taça. Adicione os restantes dos ingredientes, exceto os mirtilos. Misture tudo com uma batedeira de mão com até formar uma massa homogénea. Misture os mirtilos apenas brevemente e envolvendo a massa.

Para melhor estabilidade, coloque duas assadeiras de papel uma sobre a outra. Espalhe a massa uniformemente nos moldes e coloque-a na grelha na fritadeira de ar quente. Leve ao forno no programa "Bolo" (180 °C) durante cerca de 15 minutos. Em seguida, retire os muffins de mirtilo e deixe-os descansar numa grelha de bolo. Sirva polvilhado com açúcar em pó.

CONSEJO DICA

Los muffins son geniales para congelar. Para tener algo a mano cuando lleguen invitados inesperados.

Os muffins são ótimos para congelar. Então, rapidamente tem algo à mão quando convidados inesperados chegam.

Melocotón | Pêssego caramelizado | caramelizado



4 raciones | 4 porções



Preparación | Preparação
30 minutos

INGREDIENTES

4 melocotones
1 cucharada de aceite de oliva
30 g de mantequilla blanda
3 cucharadas azúcar moreno
½ cucharadita de canela molida

INGREDIENTES

4 pêssegos
1 C em s. azeite de oliva
30 g de manteiga macia
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
½ colher de chá de canela moída



24



PREPARACIÓN | PREPARAÇÃO

En un tazón pequeño, mezclar la mantequilla, el azúcar y la canela. Reservar. Con un cuchillo afilado, cortar por la mitad y deshuesar cada melocotón.

Untar el lado cortado con aceite de oliva. Colocar los melocotones boca abajo en la canasta de la freidora. Cocer con el programa (200°C), según el grosor de las mitades del melocotón, durante unos 8 a 10 minutos. Abrir con cuidado la freidora caliente y dar la vuelta con una cuchara grande.

Presentar con una cucharada de la mezcla de mantequilla sobre cada melocotón. Cocine de 3 a 5 minutos adicionales o hasta que esté bien hecho. Servir con una bola de helado de vainilla.

Em uma tigela pequena, misture manteiga, açúcar e canela. Reserva. Com uma faca afiada, corte ao meio e retire a semente de cada pêssego.

Espalhe azeite no lado cortado. Coloque os pêssegos de com o lado cortado para baixo na cesta da Airfryer. Cozinhe com o programa (200 ° C), de acordo com a espessura das metades de pêssego, por cerca de 8 a 10 minutos. Abra a fritadeira com cuidado. Vire com uma colher grande.

Apresente com um colher de sopa da mistura de manteiga em cada pêssego. Cozinhe de 3 a 5 minutos adicionais ou até que esteja bem cozido. Sirva caramelizada com uma bola de gelado de baunilha.

CONSEJO | DICA

Se pueden utilizar otras frutas como, por ejemplo, nectarinas o albaricoques.

Outras frutas podem ser usadas, como nectarinas ou alperces.



ZWILLING

ZWILLING AIR FRYER



VER MÁS

VER MAIS

2/2023 ZWILLING J.A. HENCKELS IBERIA

www.zwilling.com