

100

RECEITAS SAUDÁVEIS

Airfryer

SEM USO DE ÓLEO!



Amostra Grátis



Acione a rotação se estiver no celular para melhor leitura

Licença deste material

Esta é uma amostra grátis de um total de 100 receitas sem óleo para Airfryer. O envio para amigos(as) é permitido, contanto que o conteúdo não seja alterado. Aproveite!



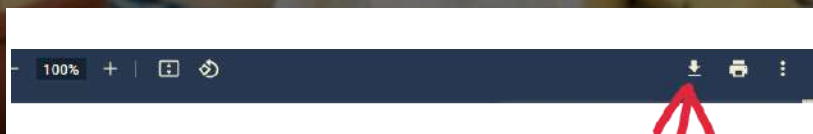
Redação



Preste Atenção:

Como baixar para o seu computador?

Encontre esta barra acima e clique neste lugar:



No celular o download é automático

ELES ADORARAM



"As receitas tem foto, tempo de preparo e a temperatura certa para cada alimento. Recomendo pra todo mundo que quer ter mais qualidade de vida com alimentos sem óleo!"

Cíntia Mello - Mogi das Cruzes



"Os médicos disseram que eu deveria mudar a alimentação com urgência, pois estava à beira de um infarto com colesterol nas alturas. Essas receitas me ajudaram a ter mais saúde"

Fábio William - Mato Grosso



"Sou arquiteta e não tinha muito tempo para ficar horas na internet pesquisando como cozinhar numa Airfryer. Uma amiga me indicou as receitas do Chef Humberto e pra mim foi útil"

Carla Bittencourt - São Paulo

Compartilhe com um amigo(a)





SUMÁRIO

Clique para ir direto:

[DOCES](#)

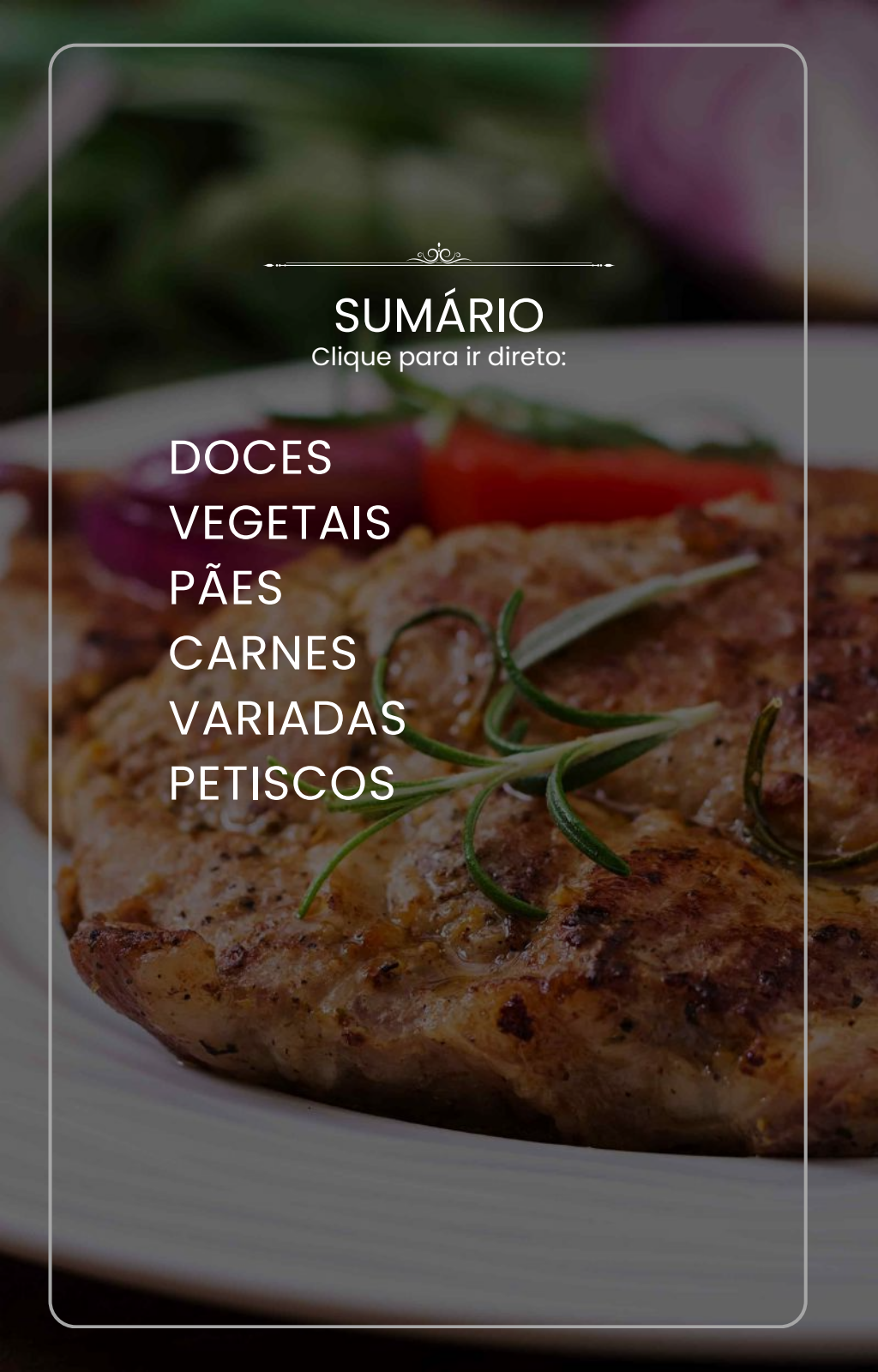
[VEGETAIS](#)

[PÃES](#)

[CARNES](#)

[VARIADAS](#)

[PETISCOS](#)



DOCES

BISCOITINHOS DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes:

1 gema
½ lata de leite condensado
100gr de manteiga ou margarina
gelada
350 g de amido de milho.



Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture bem, até obter uma massa que não grude nas mãos.

Modele como preferir: bolinhas, tirinhas, rodas. **Obs:** Se quiser, coloque pedacinhos de geleia, goiabada ou outro doce de sua preferência no meio das massas. Leve os biscoitinhos à cesta da airfryer, deixando espaços entre eles. Programe por 7 minutos a 180°.

Obs: Eles precisam ficar dourados. Retire e deixe descansar por alguns minutinhos.

Clique para
Voltar ao índice

PUDIM DE LEITE

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (ou 1 lata do diet)
- 1 xícara de chá de leite
- 3 ovos
- Calda de caramelo pronta



Modo de Preparo:

- 1 - Coloque a calda de caramelo pronta em uma fôrma com furo no meio.
- 2 - Coloque o leite condensado, as gemas e o leite no liquidificador e misture até ficar homogênea.
- 3 - Junte a massa com a calda na forma e leve para a cesta da airfryer.
- 4 - Programe por 20 minutos à 120°.

[Clique para
Voltar ao índice](#)

VEGETAIS

CREPIOCA DE VEGETAIS

Ingredientes:

- 2 colheres de farinha para tapioca
- 2 ovos
- Queijo ralado à gosto
- Legumes e verduras picados e temperos à gosto



Modo de Preparo:

- 1 - Com um garfo bata os ovos. Acrescente a farinha para tapioca e misture bem.
- 2 - Adicione o queijo ralado e legumes ou verduras picadas à gosto.
- 3 - Se preferir, ajuste o sal.
- 4 - Coloque os ingredientes em forminhas e leve à cesta airfryer.
- 5 - Programe por 20 minutos à 200°.

[Clique para
Voltar ao índice](#)

ABOBRINHA RECHEADA

Ingredientes:

- 1 abobrinha
- 10 tomatinhos cereja ou ½ tomate tradicional
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta à gosto
- Ervas à gosto



Recheio:

½ à 1 xícara de qualquer recheio de sua preferência (frango, carne moída, vegetais, peito de peru, frios e etc.)

Modo de Preparo:

- 1 - Reparta a abobrinha pela metade e retire a ponta do caule.
- 2 - Com a casca para baixo, leve ao micro-ondas por 5 minutos.
- 3 - Remova o centro da abobrinha, deixando apenas a casca e uma pequena borda da polpa.
- 4 - Pique a polpa bem e deixe escorrer o excesso de líquido.
- 5 - Adicione sal, pimenta, ervas e o recheio escolhido e misture bem.
- 6 - Salpique sal e pimenta nas cascas da abobrinha e coloque a mistura.
- 7 - Acrescente o queijo ralado por cima e leve à airfryer.
- 8 - Programe por 10 minutos à 200° para ficarem bem douradas.

PÃES

PÃO DE FORMA

Ingredientes:

- 1 xícara de leite morno
- 1 ovo
- ½ tablete de fermento biológico fresco ou 1 colher de chá do biológico seco
- 2 colheres de sopa de azeite ou óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo



Modo de Preparo:

- 1 - Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto a farinha, e bata para misturar.
- 2 - Despeje em um recipiente e acrescente toda a farinha. Misture bem.
- 3 - Pré-aqueça a sua airfryer por 3 minutos à 180° e desligue.
- 4 - Despeje a massa em uma fôrma e coloque-a na cesta da airfryer. Deixe-o desligado para que a massa cresça mais rapidamente. Deixe crescer o dobro do volume, não se preocupe com o tempo.
- 5 - Ligue o equipamento e programe por 15 minutos a 180°. Cubra o pão com papel alumínio e deixe por mais 15 minutos na mesma temperatura.

Dica: Retire o papel e aguarde o pão amornar.

PÃO DE ALHO COM QUEIJO

Ingredientes:

Pãezinhos

Recheio:

4 colheres de sopa
de alho triturado
200g de margarina
200g de queijo
fresco ralado grosso
ou triturado
1 colher de sopa de
azeite



Modo de Preparo:

- 1 - Misture todos os ingredientes do recheio.
- 2 - Faça cortes nos pães e coloque dentro.
- 3 - Coloque na cesta da airfryer e programe por 5 minutos a 180°.

Aproveite!

[Clique para
Voltar ao índice](#)

CARNES

BIFE À MILANESA

Ingredientes:

- 4 bifes ou filés sem gorduras ou nervos
- 1 colher de chá de alho amassado ou triturado
- Sal e pimenta-do-reino à gosto
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 e ½ xícara de farinha de rosca torrada
- 2 ovos



Modo de Preparo:

- 1 - Pegue o bife e coloque em saquinhos plásticos e bata bastante com um batedor de carne dos dois lados.
- 2 - Tempere com sal, alho e a pimenta.
- 3 - Em um recipiente, quebre os ovos e bata ligeiramente.
- 4 - Passe os bifes na farinha de trigo, depois nos ovos e na farinha de rosca toscana.
- 5 - Coloque os pedaços na cesta da airfryer e programe por 15 minutos à 200°.

Obs: Deixe mais ou menos tempo de acordo com sua preferência para dourar. Repita a operação com todos os bifes

LOMBO RECHEADO

Ingredientes:

- 1 peça de lombo aberto em manta
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de alho triturado
- 1 colher de vinagre
- 1 pitada de colorau ou páprica
- Sal e pimenta-do-reino à gosto
- Alecrim (opcional)



Recheio:

- ½ gomo de linguiça calabresa defumada
- 2 gomos de linguiça toscana fresca
- 1 xícara de farofa pronta

Modo de Preparo:

- 1 - Tempere o lombo com azeite, alho, vinagre, sal, pimenta-do-reino e o alecrim.
- 2 - Triture ou pique bem a linguiça calabresa defumada. Retire a pele, acrescente a farofa pronta e misture bem.
- 3 - Coloque esta mistura sobre o lombo. Enrole-o e espete palitos de dente para segurar a ponta.
- 4 - Leve a cesta da airfryer e programe por 20 minutos à 200°.
- 5 - Vire e programe o mesmo tempo e a mesma temperatura.

[Clique para
Voltar ao índice](#)

VARIADAS

EMPADÃO

Ingredientes:

1 e ½ xícara de farinha de trigo
1/3 de xícara de manteiga ou
margarina
1 ovo (clara e gema separados)
3 colheres de sopa de parmesão
ralado
½ colher de chá de sal
½ colher de chá de
fermento químico
1 fio de azeite



Recheio:

200gr de frango cozido,
desfiado e refogado
2 colheres de sopa de molho
ou extrato de tomates
½ xícara de requeijão cremoso
1/3 de lata de ervilhas ou
milho
6 azeitonas picadas
Cheiro-verde à gosto

Modo de Preparo:

Em um recipiente, coloque a farinha, a manteiga ou margarina, clara do ovo, parmesão, sal e fermento e misture até obter uma massa lisa e homogênea. Coloque no recipiente que irá levar a airfryer, deixando em uma espessura de 1 cm. Acrescente o recheio já misturado e cubra com uma camada de massa. Aperte as laterais para fechar o empadão. Misture a gema com um fio de azeite e pincele sobre o conteúdo do recipiente. Leve a cesta da airfryer e programe por 25 minutos à 200°. Deixe até ficar bem douradinho.

Obs: Espere esfriar para cortar, pois poderá despedaçar.

QUICHE FÁCIL

Ingredientes da massa:

1 xícara de farinha de trigo
¼ de xícara de manteiga
½ colher de café de sal
1 colher de café de fermento
químico para bolos
1 colher de sopa de
água



Recheio:

2 ovos
1/3 de xícara de leite
2 colheres de sopa de requeijão
cremoso ou creme de leite
2 colheres de sopa de parmesão
ralado
Salsa e cebolinha à gosto
Pimenta-do-reino, noz-moscada
e ervas à gosto Sal à gosto
½ xícara do recheio de sua
preferência (carne, frango, frios,
legumes, vegetais, queijos...)

Modo de Preparo:

- 1 - Misture todos os ingredientes da massa até ficar homogênea, porém ainda quebradiça.
- 2 - Coloque em dois plásticos e abra com o auxílio de um rolo.
- 3 - Coloque no fundo e nas laterais de um recipiente que possa ser utilizado na airfryer.
- 4 - Misture todos os ingredientes do recheio e despeje sobre a massa.
- 5 - Leve à cesta da airfryer e programe por 18 minutos à 200°. Retire, aguarde por 5 minutos e sirva.

PETISCOS

BOLINHO DE CHUVA

Ingredientes:

1 xícara de leite com um ovo dentro
½ xícara de açúcar 1 pitada de sal
2 colheres de sopa de margarina derretida
2 e ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento químico para bolo



Cobertura:

1 xícara de açúcar
1 colher de sopa de canela em pó

Modo de Preparo:

- 1 - Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
- 2 - Com o auxílio de duas colherinhas, pegue um pouco de massa e modele formando bolinhas.
- 3 - Coloque na cesta da airfryer e programe por 6 minutos à 200°. Deixe um espaço entre as bolinhas para não grudarem. Os bolinhos vão ficar douradinhos por cima.
- 4 - Misture os ingredientes da cobertura e passe os bolinhos.

Dica: Para ter bolinhos recheados, pode colocar pedacinhos de goiabada, doce-de-leite, chocolate, entre outros, em cada um antes de colocar na airfryer.

BOLINHO DE ARROZ

Ingredientes:

Arroz cozido

Requeijão



Modo de Preparo:

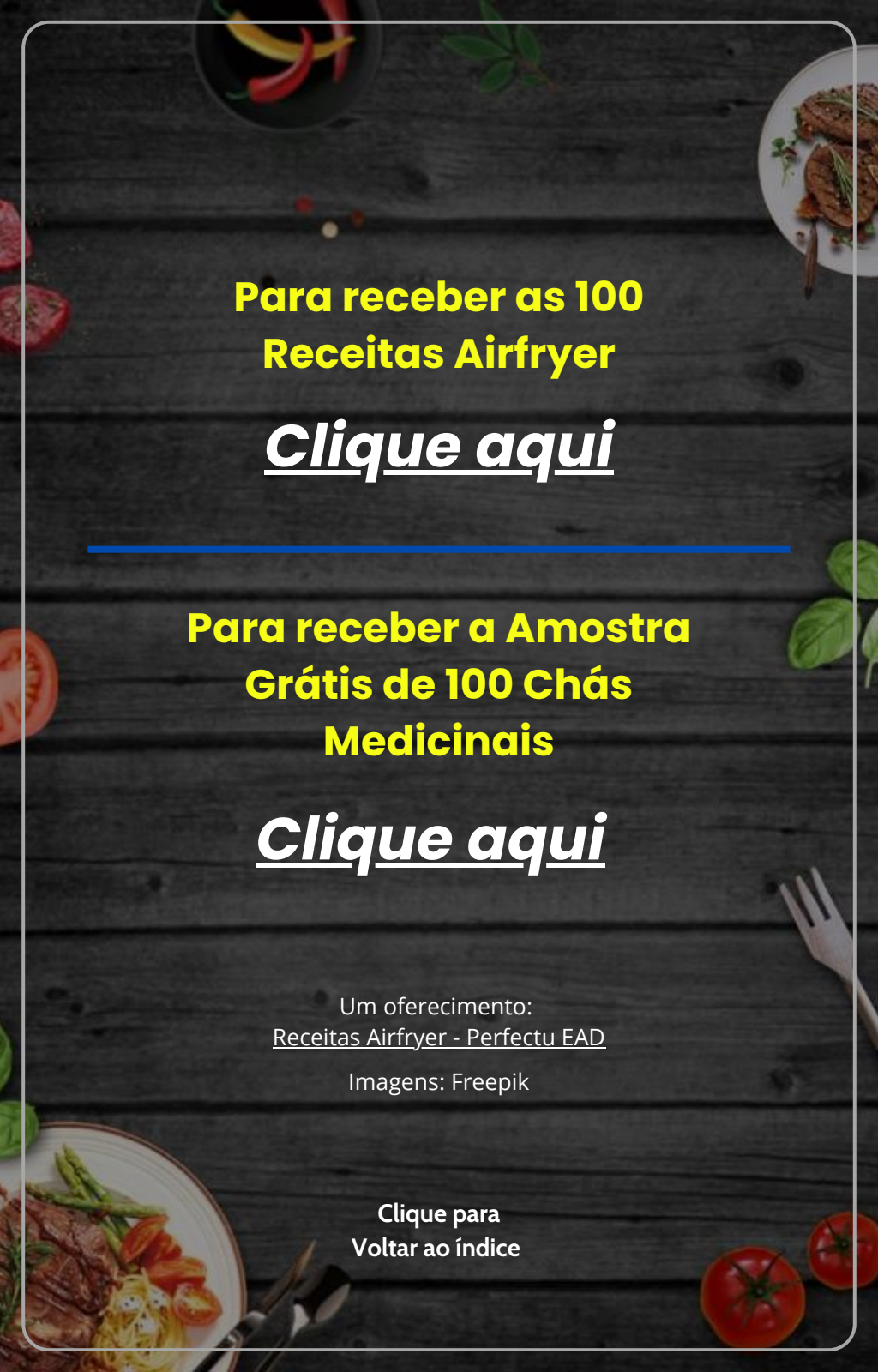
1 - Misture bem o arroz cozido com o requeijão. Faça bolinhas com as mãos com os ingredientes misturados.

2 - Coloque os bolinhos na cesta e deixe até dourar (olhe regularmente).

3 - Os bolinhos vão ficar fofinhos e saborosos.

Dica: Misture outros ingredientes com o arroz e o requeijão como frango, carne ou pedaços de legumes.

[Clique para
Voltar ao índice](#)



**Para receber as 100
Receitas Airfryer**

Clique aqui

**Para receber a Amostra
Grátis de 100 Chás
Medicinais**

Clique aqui

Um oferecimento:
Receitas Airfryer - Perfectu EAD

Imagens: Freepik

Clique para
Voltar ao índice