

cassino evolution - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: cassino evolution

Você pode ter seguido um link desatualizado ou digitado incorretamente uma URL. Se você acredita que isso é erro, por favor relate-o.

W oensdag, 23 de fevereiro de 2024

Bolo de maçã e canela no air fryer

Quando se trata de assar, as pessoas geralmente dependem de receitas. Muitos bolos são feitos de forma automática desta forma, mas usar um air fryer nos fez voltar aos básicos. Hoje, a receita, que fica **cassino evolution** algum lugar entre um pudim e um bolo, foi uma boa oportunidade para entendermos melhor nosso novo equipamento, verificar regularmente enquanto cozinha para entender como o air fryer funciona como uma ferramenta para assar. O resultado é delicioso!

Você pode deixar o bolo esfriar completamente e servi-lo **cassino evolution** fatias soltas, mas está no seu melhor imediatamente após o assador, quando as maçãs ainda estão quentes, a massa um pouco pegajosa e os groseiros gordurosos e sucosos. Isso significa servir com colheres **cassino evolution** vez de cortar o bolo (nunca é uma má coisa) e tigelas **cassino evolution** vez de pratos (também).

Tempo de preparo: 15 minutos

Tempo de cozimento: 20 minutos

Quantidade: 4 porções

80g de açúcar cassino evolution pó

60ml de azeite de oliva

1 ovo

1 maçã, com casca, sem sementes e cortada **cassino evolution** pequenos pedaços

80g de farinha de trigo integral

½ colher de chá de canela cassino evolution pó

½ colher de chá de fermento cassino evolution pó

Uma pitada de sal

Raspas raladas finamente de 1 laranja ou limão

30g de groselhas secas

Manteiga, para untar

Para servir (opcional)

Delicioso sorvete de baunilha

Creme de leite duplo

Coloque o açúcar e o óleo **cassino evolution** um tigela e, com um pequeno laminador manual, misture para combinar. Adicione o ovo, bata para formar uma pasta macia, **cassino evolution** seguida, adicione todos os demais ingredientes, exceto a manteiga e misture bem para combinar. Unte levemente uma pequena forma redonda funda que caiba no compartimento do seu air fryer - usamos uma de 19 cm de diâmetro. Transfira a mistura para a forma untada, e use uma espátula para nivelar a superfície uniformemente.

Defina o air fryer para a função assar a 170C e cozinhe por 20 minutos. Abra o compartimento para verificar se não está escurecendo demais - a superfície deve ficar marrom escuro (se preferir mais claro, cubra a superfície com um pedaço pequeno de alumínio e cozinhe por mais 7 minutos a 160C com a função assar).

Sirva o bolo quente com uma boa colher de sorvete de baunilha e um pouco de creme de leite para verter.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: cassino evolution

Palavras-chave: **cassino evolution - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-07-13