



Ariete



Recipe Book



INDEX

- pag. 2** 1. Patatine surgelate - Deep-frozen chips - Tiefgekühlte Pommes frites - Batatas em palito congeladas
- pag. 4** 2. Patatine fatte in casa (bastoncino) - Home-made chips - Hausgemachte Pommes frites (Stäbchen) - Batatas em palito caseiras
- pag. 6** 3. Patatine fatte in casa (fette) - Home-made potato chips - Hausgemachte Pommes frites (Scheiben) - Batatas em fatias caseiras
- pag. 8** 4. Patatine fatte in casa (spicchi) - Home-made potato wedges - Hausgemachte Pommes frites (Schnitze) - Batatas em cunhas caseiras
- pag. 10** 5. Polenta piccante - Spicy polenta - Scharfe Polenta - Polenta picante
- pag. 12** 6. Crocchette surgelate - Deep-frozen croquettes - Tiefgekühlte Kroketten - Croquetes congelados
- pag. 14** 7. Gamberi alla paulista - São Paulo-style shrimp - Garnelen nach Paulista-Art - Camarão à paulista
- pag. 16** 8. Polpette di merluzzo - Stockfish balls - Kabeljau-Frikadellen - Bolinhos de peixe
- pag. 18** 9. Crocchette di pollo surgelate - Deep-frozen chicken nuggets - Tiefgekühlte Hähnchenkroketten - Croquetes de frango congelados
- pag. 20** 10. Filet mignon ai peperoni - Filet mignon with paprika - Filet Mignon mit Paprika - Filé mignon com pimentão
- pag. 22** 11. Medaglioni di filet mignon con crema al gorgonzola - Medallions of filet mignon with gorgonzola cream - Medallions vom Filet Mignon mit Gorgonzola-Creme - Medalhões de filé mignon com creme de gorgonzola
- pag. 24** 12. Pollo piccante - Spicy chicken - Scharfes Hähnchen - Frango picante
- pag. 26** 13. Cupcake al limone - Lemon Cupcakes - Zitronen-Cupcake - Cupcake de limão
- pag. 28** 14. Biscotti al cioccolato - Chocolate cookies - Schokoladenkekse - Biscoitos de chocolate

Com dois cestos para a
cozedura separada dos alimentos,
**COM 11 PROGRAMAS
PREDEFINIDOS**
para preparar vários tipos de pratos.

With 2 baskets
for different recipes at the same time.
**IT HAS 11 PRE-SET
PROGRAMS**
to cook different kind of food.



			TEMPERATURA (c°) Temperature (C°)	TEMPO Time
MAX CRISP	1	FUNÇÃO MAX CRISP MAX CRISP Function	200	10 min
	2	BATATAS FRITAS CONGELADAS Frozen Chips	200	15 min
	3	BATATAS FRESCAS Fresh Potatoes	200	25 min
	4	BIFE/CARNE VERMELHA Steak/red meat	190	20 min
	5	PEIXE Fish	180	15 min
	6	FRANGO Chicken	190	25 min
	7	PIZZA	180	12 min
	8	SECAGEM Dehydrate	65	8 hr
	9	DOCES Baked dessert	160	30 min
	10	AQUECIMENTO Heating system	130	15 min
	11	DESCONGELAMENTO Defrost	50	15 min

tabela dos
**PROGRAMAS
PREDEFINIDOS**
Pre-set
**PROGRAMS
TABLE**

1 Os tempos/temperaturas indicados na tabela são de default, é possível modificá-los
Times/temperatures indicated in the table are by default. It is possible to modify them.



1

PATATINE SURGELATE

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 2 kg (4,4 lb.) di patatine surgelate
- 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale q.b.



PREPARAZIONE

Togliere le patatine dal congelatore 20 minuti prima dell'uso. Asciugare le patatine con carta assorbente. Rimuovere l'eventuale ghiaccio per un risultato uniforme e croccante. Mettere le patate in una ciotola e spennellarle con olio d'oliva o versare l'olio direttamente sulle patate, mescolare bene.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le patate nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **MAX CRISP** MAX CRISP
- Scuotere il cestello della friggitrice un paio di volte durante la cottura.
- Salare a piacere prima di servire.



Ingredients for 5-7 persons:

- 2 kg (4.4 lb.) deep-frozen chips
- 2-3 Tbsp olive oil
- Salt to taste

Preparation

Remove chips from the freezer about 20 minutes before use. Use paper towels to dry the chips. Remove any ice the chips may have formed so they will be fried evenly and crisply. Place chips in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the chips and mix thoroughly.

Cooking

Preheat the Hot Airy Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the potatoes in the fryer baskets and select the MAX CRISP function. Shake the frying basket once or twice while frying. Add salt to taste before serving.

MAX
CRISP

1. DEEP-FROZEN CHIPS



Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 kg (4.4 lb.) Tiefgekühlte Pommes frites
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Belieben

Zubereitung

Nehmen Sie die Pommes frites 20 Minuten vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank. Trocknen Sie die Pommes frites mit saugfähigem Papier ab. Entfernen Sie für ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis möglicherweise vorhandenes Eis. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl oder geben Sie das Olivenöl direkt auf die Kartoffeln, vermischen Sie gut.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in die Fritteusenkörbe und stellen Sie die MAX CRISP-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.

MAX
CRISP

1. TIEFGEKÜHLTE POMMES FRITES



Ingredientes para 5-7 pessoas:

- 2 kg (4.4 lb.) de batatas em palito
- 2-3 colheres de azeite de oliva
- Sal a gosto

Preparação

Tire as batatas do congelador 20 minutos antes do uso. Seque as batatas em palito com papel toalha. Remova o gelo, se houver, para um resultado mais uniforme e crocante. Coloque as batatas numa vasilha e pincele-as com o azeite de oliva ou deite o azeite diretamente nas batatas, misture bem.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque as batatas nos cestos da fritadeira e programe a função MAX CRISP. Agite o cesto da fritadeira umas duas vezes durante a cozedura. Tempere com sal a gosto antes de servir.

MAX
CRISP

1. BATATAS EM PALITO CONGELADAS



2

PATATINE FATTE IN CASA (bastoncino)

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 2 kg (4,4 lb.) di patate tagliate a bastoncini
- 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale q.b.

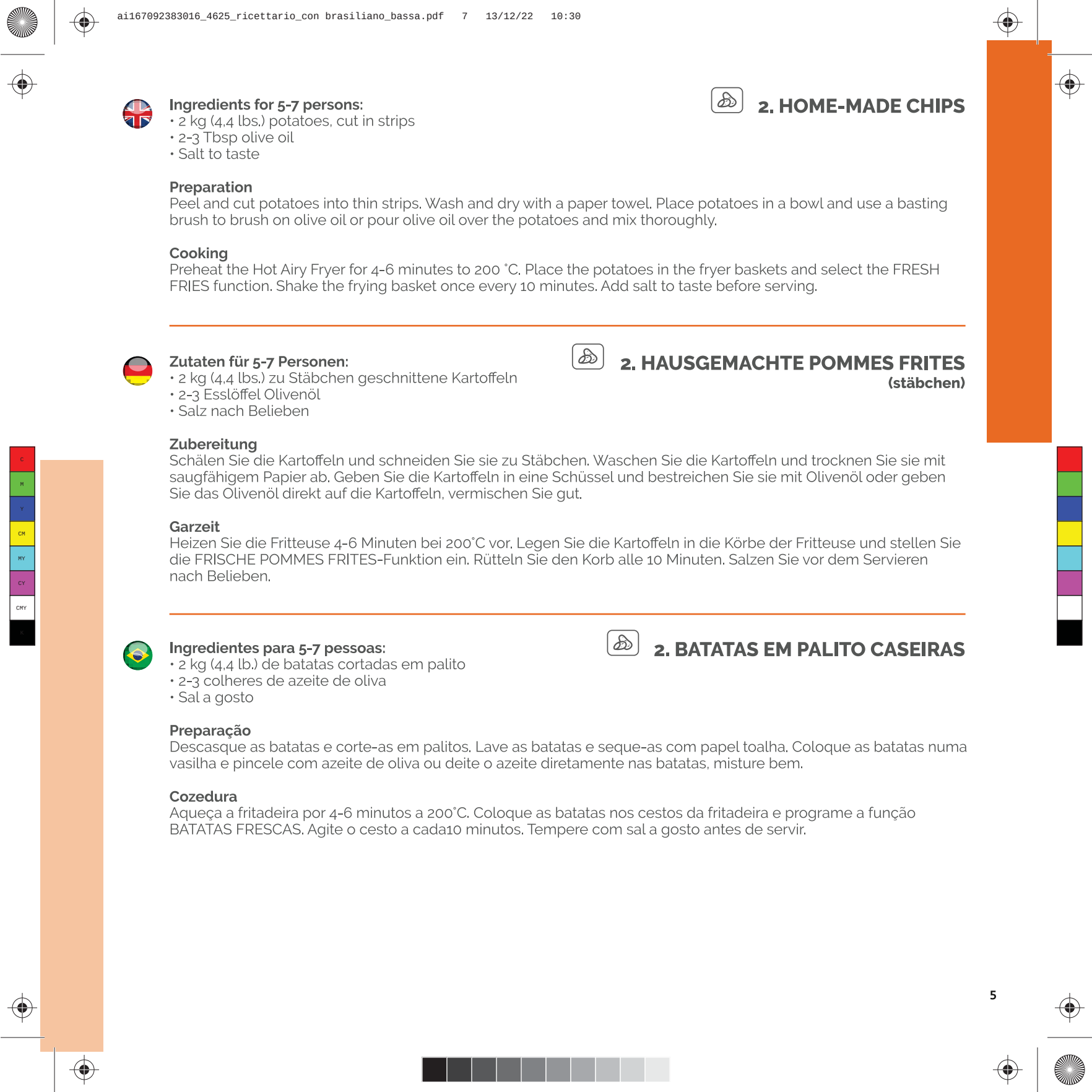


PREPARAZIONE

Pelare le patate e tagliarle a bastoncini. Lavare le patate e asciugarle con carta assorbente. Mettere le patate in una ciotola e spennellarle con olio d'oliva o versate l'olio direttamente sulle patate, mescolare bene.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le patate nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **PATATE FRESCHE** 
- Scuotere il cestello ogni 10 minuti.
- Salare a piacere prima di servire.



Ingredients for 5-7 persons:

- 2 kg (4.4 lbs.) potatoes, cut in strips
- 2-3 Tbsp olive oil
- Salt to taste

Preparation

Peel and cut potatoes into thin strips. Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

Cooking

Preheat the Hot Airy Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the potatoes in the fryer baskets and select the FRESH FRIES function. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.



2. HOME-MADE CHIPS



Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 kg (4,4 lbs.) zu Stäbchen geschnittene Kartoffeln
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Belieben

Zubereitung

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie zu Stäbchen. Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit saugfähigem Papier ab. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl oder geben Sie das Olivenöl direkt auf die Kartoffeln, vermischen Sie gut.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in die Körbe der Fritteuse und stellen Sie die FRISCHE POMMES FRITES-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.



**2. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES
(stäbchen)**



Ingredientes para 5-7 pessoas:

- 2 kg (4,4 lb.) de batatas cortadas em palito
- 2-3 colheres de azeite de oliva
- Sal a gosto

Preparação

Descasque as batatas e corte-as em palitos. Lave as batatas e seque-as com papel toalha. Coloque as batatas numa vasilha e pincele com azeite de oliva ou deite o azeite diretamente nas batatas, misture bem.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque as batatas nos cestos da fritadeira e programe a função BATATAS FRESCAS. Agite o cesto a cada 10 minutos. Tempere com sal a gosto antes de servir.



2. BATATAS EM PALITO CASEIRAS



3

PATATINE FATTE IN CASA (fette)

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 2 kg (4.4 lbs.) di patate tagliate a fette
- 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale q.b.

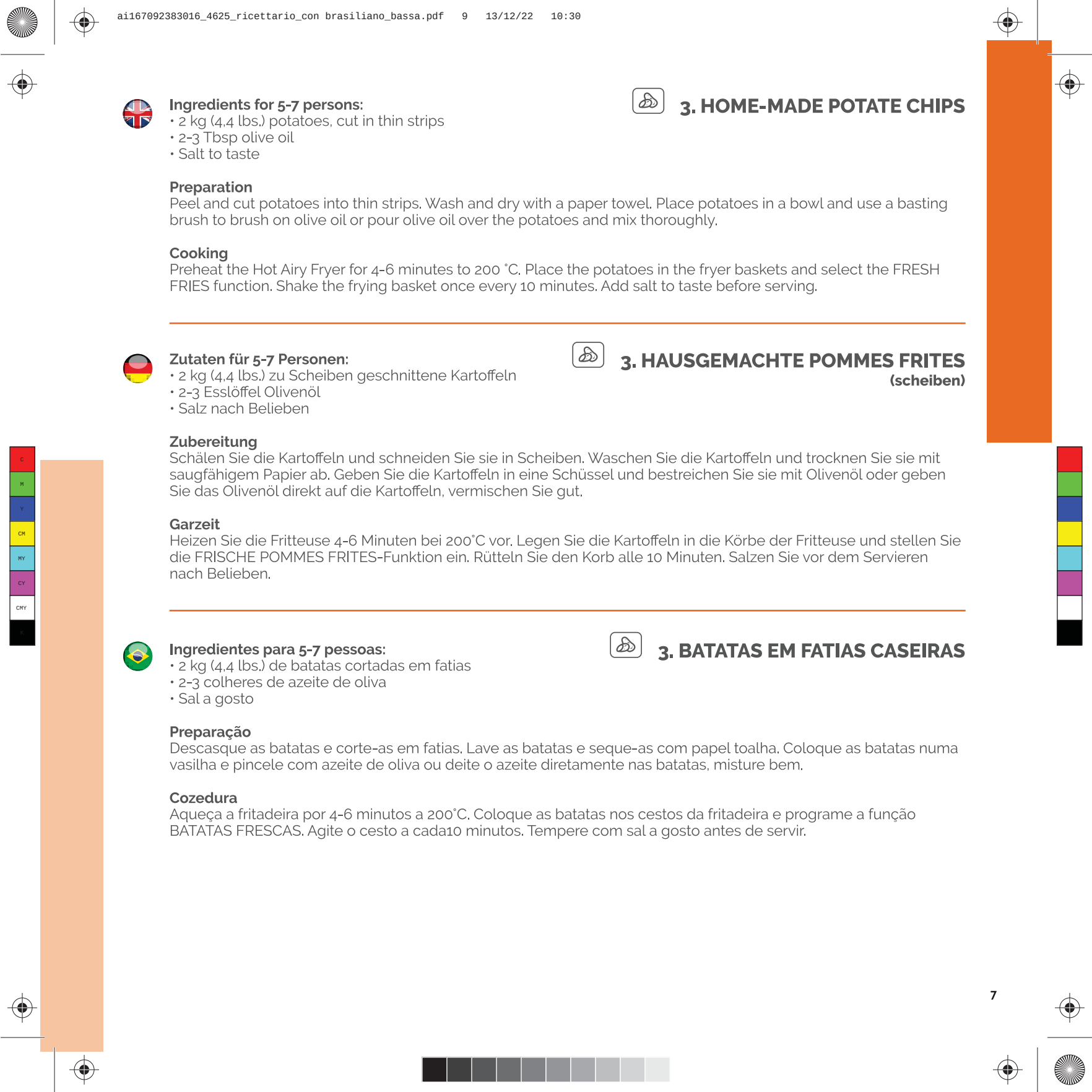


PREPARAZIONE

Pelare le patate e tagliarle a fette. Lavare le patate e asciugarle con carta assorbente. Mettere le patate in una ciotola e spennellarle con olio d'oliva o versate l'olio direttamente sulle patate, mescolare bene.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le patate nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **PATATE FRESCHE** 
- Scuotere il cestello ogni 10 minuti.
- Salare a piacere prima di servire.



Ingredients for 5-7 persons:

- 2 kg (4.4 lbs.) potatoes, cut in thin strips
- 2-3 Tbsp olive oil
- Salt to taste

Preparation

Peel and cut potatoes into thin strips. Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the potatoes in the fryer baskets and select the FRESH FRIES function. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.



3. HOME-MADE POTATE CHIPS



Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 kg (4,4 lbs.) zu Scheiben geschnittene Kartoffeln
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Belieben

Zubereitung

Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Scheiben. Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit saugfähigem Papier ab. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl oder geben Sie das Olivenöl direkt auf die Kartoffeln, vermischen Sie gut.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in die Körbe der Fritteuse und stellen Sie die FRISCHE POMMES FRITES-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.



3. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (scheiben)



Ingredientes para 5-7 pessoas:

- 2 kg (4,4 lbs.) de batatas cortadas em fatias
- 2-3 colheres de azeite de oliva
- Sal a gosto

Preparação

Descasque as batatas e corte-as em fatias. Lave as batatas e seque-as com papel toalha. Coloque as batatas numa vasilha e pincele com azeite de oliva ou deite o azeite diretamente nas batatas, misture bem.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque as batatas nos cestos da fritadeira e programe a função BATATAS FRESCAS. Agite o cesto a cada 10 minutos. Tempere com sal a gosto antes de servir.



3. BATATAS EM FATIAS CASEIRAS



4

PATATINE FATTE IN CASA (spicchi)

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 2 kg (4.4 lbs.) di patate tagliate a spicchi
- 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva
- Sale q.b.



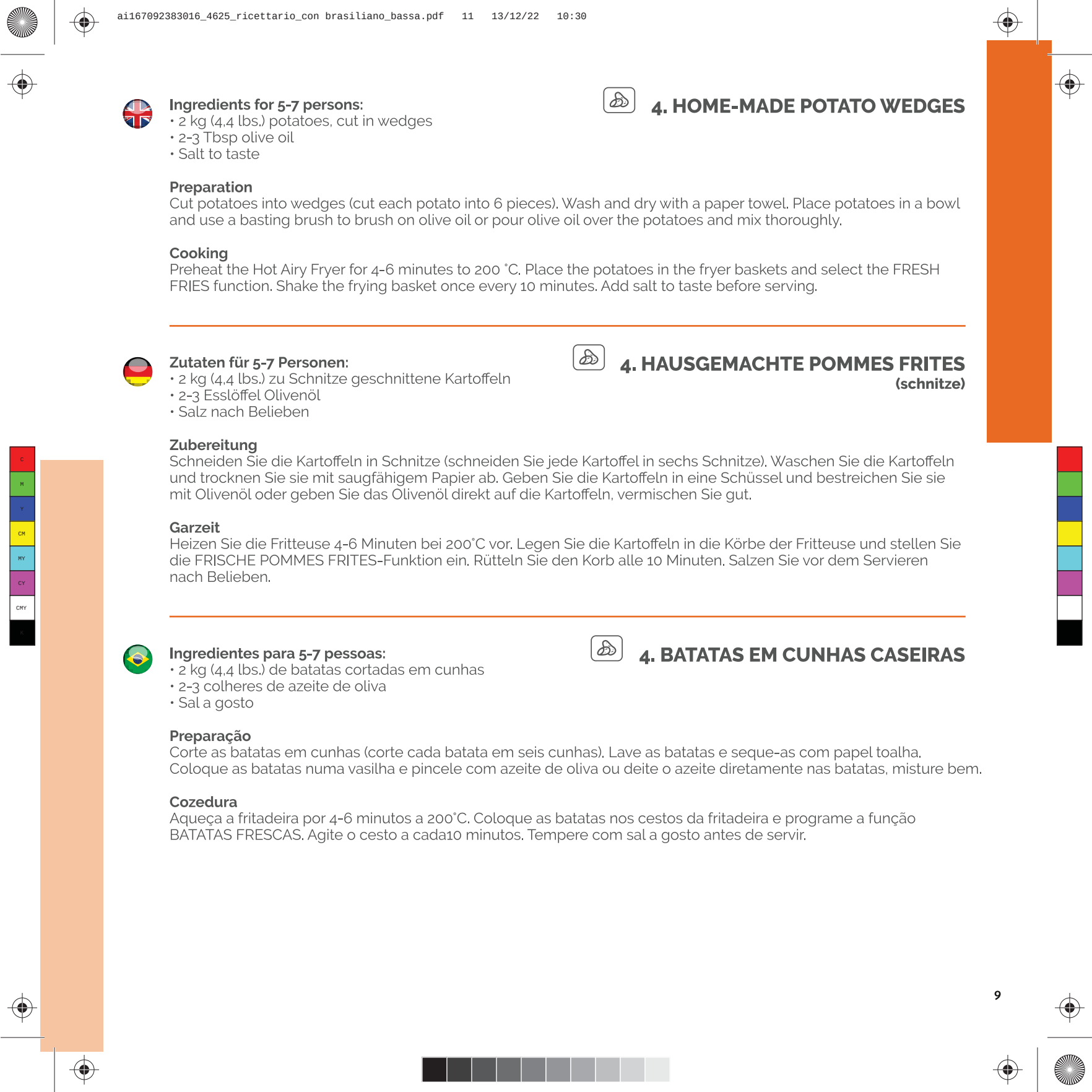
PREPARAZIONE

Tagliare le patate a spicchi (tagliare ogni patata in sei spicchi). Lavare le patate e asciugarle con carta assorbente.

Mettere le patate in una ciotola e spennellarle con olio d'oliva o versate l'olio direttamente sulle patate, mescolare bene.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le patate nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **PATATE FRESCHE** 
- Scuotere il cestello ogni 10 minuti.
- Salare a piacere prima di servire.



Ingredients for 5-7 persons:

- 2 kg (4.4 lbs.) potatoes, cut in wedges
- 2-3 Tbsp olive oil
- Salt to taste

Preparation

Cut potatoes into wedges (cut each potato into 6 pieces). Wash and dry with a paper towel. Place potatoes in a bowl and use a basting brush to brush on olive oil or pour olive oil over the potatoes and mix thoroughly.

Cooking

Preheat the Hot Airy Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the potatoes in the fryer baskets and select the FRESH FRIES function. Shake the frying basket once every 10 minutes. Add salt to taste before serving.



4. HOME-MADE POTATO WEDGES



Zutaten für 5-7 Personen:

- 2 kg (4.4 lbs.) zu Schnitze geschnittene Kartoffeln
- 2-3 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Belieben

Zubereitung

Schneiden Sie die Kartoffeln in Schnitze (schneiden Sie jede Kartoffel in sechs Schnitze). Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit saugfähigem Papier ab. Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und bestreichen Sie sie mit Olivenöl oder geben Sie das Olivenöl direkt auf die Kartoffeln, vermischen Sie gut.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kartoffeln in die Körbe der Fritteuse und stellen Sie die FRISCHE POMMES FRITES-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten. Salzen Sie vor dem Servieren nach Belieben.



4. HAUSGEMACHTE POMMES FRITES (schnitze)



Ingredientes para 5-7 pessoas:

- 2 kg (4.4 lbs.) de batatas cortadas em cunhas
- 2-3 colheres de azeite de oliva
- Sal a gosto

Preparação

Corte as batatas em cunhas (corte cada batata em seis cunhas). Lave as batatas e seque-as com papel toalha. Coloque as batatas numa vasilha e pincele com azeite de oliva ou deite o azeite diretamente nas batatas, misture bem.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque as batatas nos cestos da fritadeira e programe a função BATATAS FRESCAS. Agite o cesto a cada 10 minutos. Tempere com sal a gosto antes de servir.



4. BATATAS EM CUNHAS CASEIRAS



5

POLENTA PICCANTE

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 1,2 L d'acqua fredda
- 320 gr. di polenta precotta
- 4 cucchiaini di maionese
- 3 cucchiaini di farina di frumento
- 2 peperoncini, rimuovere il picciolo e i semi
- Sale q.b.



CONSIGLIO!

È possibile usare polenta fatta in casa invece di polenta precotta. Per assicurarsi che la polenta sia piccante, spennellarla con olio d'oliva e cospargerla di peperoncino prima di friggere.

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in una pentola e riscaldare leggermente finché gli ingredienti si solidificheranno un poco. Cospargere la mistura su un foglio di carta da forno quadrato e unto. La mistura deve essere piatta e uniforme. Mettere la mistura in frigo, lasciar freddare e solidificare. Rimuovere la polenta dal frigorifero e tagliarla in spesse fette di 1,5 cm (0,6 in).

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le fette nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **MAX CRISP** MAX CRISP, per 15-20 minuti e scuotere il cestello durante la frittura per evitare che la polenta si bruci.



Ingredients for 5-7 persons:

- 1,2L cold water
- 320 g. precooked polenta
- 4 Tbsp mayonnaise
- 3 Tbsp wheat flour
- 2 Capsicum baccatum chilli pepper, remove stem and seeds
- Salt to taste



5. SPICY POLENTA

Tip!

You may also use home-made instead of deep-frozen polenta. To ensure the polenta is spicy, brush with olive oil and strew with pepper before frying.

Preparation

Mix all ingredients in a pot and heat slightly until the ingredients are somewhat solid. Spread the solid mixture on a square, greased baking sheet. The mixture should be flat and even. Place the mixture in the refrigerator until it is cold and solid. Remove the polenta from the refrigerator and cut it into 1.5 cm (0.6 in) thick strips.

Cooking

Preheat the Hot Airy Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place potato slices in the fryer in the fryer baskets and select the MAX CRISP function for 15-20 minutes and shake the basket while frying to avoid burning the polenta.



Zutaten für 5-7 Personen:

- 1,2L ml kaltes Wasser
- 320 g vorgegarte Polenta
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 3 Esslöffel Weizenmehl
- 2 Chilischote, entfernen Sie den Stiel und die Samen
- Salz nach Belieben



5. SCHARFE POLENTA

Ratschlag!

Es ist möglich, anstatt der vorgekochten Polenta hausgemachte Polenta zu verwenden. Um sicherzustellen, dass die Polenta scharf ist, bestreichen Sie sie mit Olivenöl und bestreuen Sie sie vor dem Frittieren mit Chili.

Zubereitung

Vermischen Sie alle Zutaten in einem Topf und erhitzen Sie ihn leicht, damit die Zutaten sich etwas verfestigen. Verteilen Sie die Mischung auf einem quadratischen und gefetteten Blatt Backpapier. Die Mischung muss flach und gleichmäßig sein. Stellen Sie die Mischung in den Kühlschrank, lassen Sie sie abkühlen und erstarren. Nehmen Sie die Polenta aus dem Kühlschrank und schneiden Sie sie in 1,5 cm (0.6 in) dicke Scheiben.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Scheiben in die Körbe der Fritteuse, stellen Sie die MAX CRISP-Funktion für 15-20 Minuten ein und schütteln Sie den Korb während des Frittierens, damit die Polenta nicht anbrennt.



Ingredientes para 5-7 pessoas:

- 1,2 L de água fria
- 320 gr. de polenta pré-cozida
- 4 colheres de maionese
- 3 colheres de farinha de trigo
- 2 pimentas, elimine o pedúnculo e as sementes
- Sal a gosto



5. POLENTA PICANTE

Conselho!

É possível usar polenta feita em casa ao invés de polenta pré-cozida. Para ter certeza que a polenta fique picante, pincele-a com azeite de oliva e salpique com a pimenta antes de fritar.

Preparação

Misture todos os ingredientes numa panela e aqueça ligeiramente até quando os ingredientes se solidificarem um pouco. Espalhe a mistura sobre uma folha de papel vegetal para forno quadrado e untado. A mistura deve ficar plana e uniforme. Coloque a mistura no frigorífico, deixe esfriar e solidificar. Retire a polenta do frigorífico e corte-a em fatias de 1.5 cm (0.6 in).

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque as fatias nos cestos da fritadeira e programe a função MAX CRISP, por 15-20 minutos, e agite o cesto durante a fritura para evitar que a polenta queime.



CROCCHETTE SURGELATE

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 1,2 kg (2,64 lb.) di crocchette surgelate



PREPARAZIONE

Mettere le crocchette nella friggitrice senza scongelare. Prima asciugare le crocchette con carta assorbente. Rimuovere l'eventuale ghiaccio per un risultato uniforme e croccante.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le crocchette nei cestelli della friggitrice e impostare la funzione **MAX CRISP** MAX CRISP con un timer di 10 minuti
- Scuotere il cestello della friggitrice un paio di volte durante la cottura.



Ingredients for 5-7 persons:
• 1,2 kg (2,64 lb.) deep-frozen croquettes



6. DEEP-FROZEN CROQUETTES

Preparation
Place the deep-frozen croquettes into the Hot Air Fryer without thawing. Dry the croquettes beforehand with a paper towel. Remove any ice the croquettes may have formed to ensure they will be fried evenly and crisply.

Cooking
Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the croquettes in the fryer baskets, select the MAX CRISP function and set timer to 10 minutes. Shake the frying basket once or twice while frying so the croquettes brown evenly.



Zutaten für 5-7 Personen:
• 1,2 kg (2,64 lb.) Tiefgekühlte Kroketten



6. TIEFGEKÜHLTE KROKETTEN

Zubereitung
Geben Sie die Kroketten in die Fritteuse ohne Sie aufzutauen. Trocknen Sie die Kroketten mit saugfähigem Papier ab. Entfernen Sie für ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis möglicherweise vorhandenes Eis.

Garzeit
Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kroketten in die Fritteusenkörbe und stellen Sie die MAX CRISP-Funktion und den Timer auf 10 Min. ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit.



Ingredientes para 5-7 pessoas:
• 1,2 kg (2,64 lb.) de croquetes congelados



6. CROQUETES CONGELADOS

Preparação
Coloque os croquetes na fritadeira sem descongelar. Antes seque bem os croquetes com papel toalha. Remova o gelo, se houver, para um resultado uniforme e crocante.

Cozedura
Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque os croquetes nos cestos da fritadeira e programe a função MAX CRISP com um timer de 10 minutos. Agite o cesto da fritadeira umas duas vezes durante a cozedura.

7 GAMBERI ALLA PAULISTA

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 600 gr. di gamberi freschi e lavati di media taglia
- Succo di 1 limone
- 3 cucchiaini farina di frumento
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- Sale q.b.



CONSIGLIO!

Cospargere i gamberi di prezzemolo finemente tritato prima di servire. È possibile usare gamberi surgelati al posto dei gamberi freschi. Scongellare i gamberi prima di friggerli per accorciare i tempi di preparazione.

PREPARAZIONE

Rimuovere le teste e sgusciare i gamberi. Condire i gamberi con sale, succo di limone e aglio. Lasciar asciugare i gamberi in uno scolapasta. Appoggiare due strati di carta assorbente su piatto e spargerci i gamberi per asciugarli. Setacciare la farina e poi infarinare completamente i gamberi. I gamberi devono essere asciutti altrimenti si attaccano l'uno all'altro.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere i gamberi nei cestelli della friggitrice, impostare la funzione **PESCE**  e una temperatura di 160 gradi fino a che non assumeranno una colorazione bruno dorata.
- Scuotere il cestello della friggitrice di tanto in tanto per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.



Ingredients for 5-7 persons:

- 600 gr. fresh and washed mid-sized shrimp • 2 garlic cloves, pressed
- Juice of 1 lemon • Salt to taste
- 3 Tbsp wheat flour

Strew shrimp with chopped parsley before serving. You may also use deep-frozen instead of fresh shrimp. Thaw shrimp before frying to shorten preparation time.

Preparation

Remove the heads and peel shrimp. Season shrimp with salt, lemon juice and garlic. Let shrimp drip-dry in a colander. Lay two layers of paper on gridiron and spread shrimp on it. Sift the flour, then coat shrimps with it. The shrimp should not be moist to prevent them from sticking to one another.

Cooking

Preheat the Hot Airy Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the shrimps in the fryer baskets, select the FISH function and set the temperature to 160 degrees until nicely golden brown. Shake the frying basket from time to time to cook the ingredients evenly.



7. SÃO PAULO-STYLE SHRIMP



Zutaten für 5-7 Personen:

- 600 g frische und gereinigte Garnelen mittlerer Größe
- Saft einer 1 Zitrone • 2 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 3 Esslöffel Weizenmehl • Salz nach Belieben

Ratschlag!

Bestreuen Sie die Garnelen vor dem Servieren mit fein geschnittener Petersilie. Es ist möglich, tiefgekühlte Garnelen anstelle von frischen Garnelen zu verwenden. Tauen Sie die Garnelen vor dem Frittieren auf, um die Zubereitungszeiten zu verkürzen.

Zubereitung

Entfernen Sie die Köpfe und schälen Sie die Garnelen. Würzen Sie die Garnelen mit Salz, Zitronensaft und Knoblauch. Lassen Sie die Garnelen in einem Sieb trocknen. Legen Sie zwei Schichten saugfähiges Papier auf einen Teller und verteilen Sie auf diesem die Garnelen zum Abtrocknen. Sieben Sie das Mehl und bemehlen Sie anschließend die Garnelen vollständig. Die Garnelen müssen trocken sein, ansonsten bleiben Sie aneinanderkleben.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Garnelen in die Körbe der Fritteuse, stellen Sie die KRUSTENTIERE-Funktion und eine Temperatur von 160 Grad ein, bis sie goldbraun geworden sind. Rütteln Sie ab und zu den Korb der Fritteuse, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.



7. GARNELEN NACH PAULISTA-ART



Ingredientes para 5-7 pessoas:

- 600 gr. de camarões frescos e lavados, tamanho médio
- Suco de 1 limão • 2 dentes de alho, amassados
- 3 colheres de farinha de trigo • Sal a gosto

Conselho!

Salpicar salsa bem picada nos camarões antes de servir. É possível usar camarões congelados ao invés de camarões frescos. Descongele os camarões antes de fritá-los para reduzir os tempos de preparação.

Preparação

Remova as cabeças e descasque os camarões. Tempere os camarões com sal, suco de limão e alho. Deixe secar os camarões num escurridor. Apoie duas camadas de papel toalha num prato e distribua os camarões para que sequem. Peneirar a farinha e depois enfarinhar totalmente os camarões. Os camarões devem estar bem secos, do contrário irão grudar um ao outro.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque os camarões nos cestos da fritadeira, programe a função PEIXE e uma temperatura de 160 graus até quando estiverem marrons dourados. Agite o cesto da fritadeira de vez em quando para uma cozedura uniforme dos ingredientes.



7. CAMARÃO À PAULISTA



POLPETTE DI MERLUZZO

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 200 g di merluzzo, pulito, precotto, sfilettato
- 400 g di patate
- 2 tuorli
- 180 gr. di prezzemolo e cipolle finemente tritate
- 2 spicchi d'aglio, schiacciati
- 4 cucchiaini di farina di frumento
- Olio d'oliva per ungersi le mani
- Sale e pepe nero q.b.



PREPARAZIONE

Cuocere e schiacciare le patate. Lasciar freddare le patate. Mescolare le patate schiacciate e il merluzzo sfilettato, poi aggiungere gli altri ingredienti. Sale e pepe nero q.b. La mistura deve avere una consistenza adatta a formare delle polpette.

Aggiungere anche farina di frumento. Ungersi le mani con olio d'oliva e formare delle polpette con il composto.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le polpette nella parte bassa dei cestelli, impostare la funzione **MAX CRISP** MAX CRISP
- Scuotere il cestello della friggitrice di tanto in tanto per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.



Ingredients for 5-7 persons:

- 200 g stockfish, clean, precooked, boned
- 400 g potatoes
- 2 egg yolk
- 180 gr. parsley and minced onion
- 2 garlic clove, pressed
- 4 Tbsp wheat flour
- Olive oil for greasing hands
- Salt and black pepper to taste



8. STOCKFISH BALLS

Preparation

Cook and mash potatoes. Let mashed potatoes cool. Mix mashed potatoes and boned stockfish together, then add other ingredients. Salt and pepper to taste. The mixture should have a consistency good for forming balls. Also add wheat flour. Grease your hands with olive oil and roll balls from the mixture.

Cooking

Preheat the Hot Airy Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the nuggets in the lower part of the baskets, select the MAX CRISP function. Shake the frying basket from time to time to fry the ingredients evenly.



Zutaten für 5-7 Personen:

- 200 g Kabeljau, gereinigt, vorgekocht, filetiert
- 400 g Kartoffeln
- 2 Eigelb
- 180 g fein gehackt Petersilie und Zwiebel
- 2 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 4 Esslöffel Weizenmehl
- Olivenöl zum fetten der Hände
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben



8. KABELJAU-FRIKADELLEN

Zubereitung

Kochen und zerdrücken Sie die Kartoffeln. Lassen Sie die Kartoffeln abkühlen. Vermischen Sie die zerdrückten Kartoffeln und den filetierten Kabeljau. Fügen Sie anschließend die anderen Zutaten hinzu. Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben. Die Mischung muss eine für das Formen der Frikadellen geeignete Konsistenz haben. Fügen Sie auch Weizenmehl hinzu. Fetten Sie Ihre Hände mit Olivenöl und formen Sie aus der Mischung Frikadellen.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Frikadellen in den unteren Teil der Körbe und stellen Sie die MAX CRISP-Funktion ein. Rütteln Sie ab und zu den Korb der Fritteuse, um die Zutaten gleichmäßig zu garen.



Ingredientes para 5-7 pessoas:

- 200 g de pescada limpa, pré-cozida, em filé, sem espinha
- 400 g de batatas
- 2 gemas
- 180 gr. de salsa e cebolas bem picadas
- 2 dentes de alho, amassados
- 4 colheres de farinha de trigo
- Azeite de oliva para untar as mãos
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



8. BOLINHOS DE PEIXE

Preparação

Cozinhe e amasse as batatas. Deixe-as esfriar. Misture as batatas amassadas e o peixe em filés e depois adicione os outros ingredientes. Sal e pimenta-do-reino a gosto. A mistura deve ter a consistência adequada para poder formar os bolinhos. Adicione também farinha de trigo. Unte as mãos com azeite de oliva e forme bolinhos com o composto.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque os bolinhos na parte baixa dos cestos, programe a função MAX CRISP. Agite o cesto da fritadeira de vez em quando para uma cozedura uniforme dos ingredientes.



CROCCHETTE DI POLLO SURGELATE

INGREDIENTI PER 5-7 PERSONE:

- 1,2 kg (2,64 lb.) di crocchette di pollo surgelate



PREPARAZIONE

Togliere le crocchette di pollo dal congelatore 20 minuti prima dell'uso. Prima asciugare le crocchette di pollo con carta assorbente.

Rimuovere l'eventuale ghiaccio per un risultato uniforme e croccante.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere le crocchette di pollo nei cestelli
- Impostare la funzione **POLLO** 
- Scuotere il cestello della friggitrice un paio di volte durante la cottura per un risultato uniforme.



Ingredients for 5-7 persons:

- 1,2 kg (2,64 lb.) deep-frozen nuggets

Preparation

Remove the nuggets from the freezer about 20 minutes before use. Dry the nuggets with a paper towel. Remove any ice the nuggets may have formed so they will be fried evenly and crisply.

Cooking

Preheat the Hot Airy Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the chicken nuggets in the baskets. Select the CHICKEN program. Shake the frying basket once or twice while frying so the nuggets crisp evenly.



9. DEEP-FROZEN CHICKEN NUGGETS



Zutaten für 3 Personen:

- 1,2 kg (2,64 lb.) tiefgekühlte Hähnchenkroketten

Zubereitung

Nehmen Sie die Hähnchenkroketten 20 Minuten vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank. Trocknen Sie die Hähnchenkroketten mit saugfähigem Papier ab. Entfernen Sie für ein gleichmäßiges und knuspriges Ergebnis möglicherweise vorhandenes Eis.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Die Hänchenkroketten in den Körbe legen. Stellen Sie die Funktion HÄHNCHEN ein. Rütteln Sie den Korb der Fritteuse ein paar Mal während der Garzeit für ein gleichmäßiges Ergebnis.



9. TIEFGEKÜHLTE HÄHNCHENKROKETTEN



Ingredientes para 5-7 pessoas:

- 1,2 kg (2,64 lb.) de croquetes de frango congelados

Preparação

Retire os croquetes de frango do congelador 20 minutos antes do uso. Devemos primeiramente secar os croquetes de frango com papel toalha. Remova o gelo, se houver, para um resultado uniforme e crocante.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque os croquetes de frango nos cestos. Programe a função FRANGO. Agite o cesto da fritadeira umas duas vezes durante a cozedura para um resultado mais uniforme.



9. CROQUETES DE FRANGO CONGELADOS



10

FILETTO MIGNON AI PEPERONI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di filet mignon tagliato in striscioline sottili
- 1 cucchiaio d'olio d'oliva
- 1 peperone rosso tagliato in striscioline sottili
- 1 cipolla tagliata grossolanamente
- 1 cucchiaio di salsa Worcestershire
- Sale e pepe nero q.b.



CONSIGLIO!

È possibile usare salsa di soia invece della salsa Worcestershire e aggiungere 1/2 cup di funghi tagliati (150 gr.).

PREPARAZIONE

Mettere le fettine di filetto, di peperone e di cipolla su un foglio di carta da forno, e con un pennello, spennellarle con un mix di olio d'oliva e salsa Worcestershire. Cospargere con pepe nero q.b.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere il composto nei cestelli, impostare la funzione CARNE 
- Scuotere il cestello ogni 10 minuti per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.
- Mettere gli ingredienti cotti su un foglio di carta da forno e aggiungere sale q.b.



Ingredients for 4 persons:

- 300 g filet mignon in fine strips
- 1 onion, coarsely diced
- 1 Tbsp olive oil
- 1 Tbsp Worcestershire sauce
- 1 red paprika (cut in strips)
- Salt and black pepper to taste



10. FILET MIGNON WITH PAPRIKA

Tip!

You may substitute soy sauce for Worcestershire sauce and add 1/2 cup of chopped mushrooms.

Preparation

Place filet mignon, paprika strips and onion on a baking sheet, use a basting brush to brush on a mix of olive oil and Worcestershire sauce. Season to taste with black pepper.

Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the ingredients in the baskets and select the STEAK/MEAT function. Shake the frying basket once every 10 minutes to cook the ingredients evenly. Place cooked ingredients on a baking sheet and salt to taste.



Zutaten für 4 Personen:

- 300 g in feine Streifen geschnittenes Filet Mignon
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 in feine Streifen geschnittene rote Paprika
- 1 Esslöffel Worcestershiresauce
- 1 grob geschnittene Zwiebel
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben



10. FILET MIGNON MIT PAPRIKA

Ratschlag!

Es ist möglich, anstelle der Worcestershiresauce Sojasauce zu verwenden und 1/2 Tasse geschnittene Pilze hinzuzufügen (150 g).

Zubereitung

Geben Sie die Filet- und Paprikascheiben und die geschnittene Zwiebel auf ein Blatt Backpapier und bpinseln Sie sie mit einer Mischung aus Olivenöl und Worcestershiresauce. Bestreuen Sie mit schwarzem Pfeffer nach Belieben.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie alles in die Körbe und stellen Sie die ROTES FLEISCH-Funktion ein. Rütteln Sie den Korb alle 10 Minuten, um die Zutaten gleichmäßig zu garen. Geben Sie die gegarten Zutaten auf ein Blatt Backpapier und fügen Sie nach Belieben Salz hinzu.



Ingredientes para 4 pessoas:

- 300 g de filet mignon cortado em tiras finas
- 1 colher de azeite de oliva
- 1 pimentão vermelho cortado em tiras finas
- 1 colher de molho Worcestershire
- 1 cebola cortada grosseiramente
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



10. FILÉ MIGNON COM PIMENTÃO

Conselho!

É possível usar molho de soja ao invés de molho Worcestershire e adicionar 1/2 cup de cogumelos cortados (150 gr.).

Preparação

Coloque as fatias de filé, de pimentão e de cebola sobre uma folha de papel vegetal para forno e, com um pincel, pincele com uma mistura de azeite de oliva e molho Worcestershire. Tempere com pimenta-do-reino a gosto.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque o composto nos cestos, programe a função CARNE. Agite o cesto a cada 10 minutos para uma cozedura dos ingredientes mais uniforme. Coloque os ingredientes prontos sobre uma folha de papel vegetal para forno e adicione sal a gosto.



11

MEDAGLIONI DI FILETTO MIGNON CON CREMA AL GORGONZOLA

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 4 medaglioni di filet mignon, di circa 3 cm di spessore
- Sale e pepe nero q.b.
- 1 cucchiaio di gorgonzola
- 250 gr. di formaggio spalmabile
- 2 cucchiaini di latte



CONSIGLIO!

Non salare la carne fino a dopo la cottura nella friggitrice; ciò fa sì che il sapore rimanga inalterato e evita che la carne si secchi.

PREPARAZIONE DEI MEDAGLIONI:

Condire i medaglioni da entrambe le parti con pepe nero (meglio se appena macinato).

CREMA AL GORGONZOLA:

Far sciogliere il formaggio spalmabile e il gorgonzola in una padella e aggiungere il latte. Quindi rimuovere la padella dal fuoco.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere i medaglioni nei cestelli, impostare la funzione **CARNE**  e il tempo di cottura 10 minuti
- Rimuovere i medaglioni dall'apparecchio e posarli su un foglio di carta da forno.
- Salare i medaglioni a piacere e aggiungere la crema al gorgonzola.



Ingredients for 2 persons:

- 4 medaillons of filet mignon, approx. 3 cm thick
- Black pepper and salt to taste
- 250 g. cream cheese
- 1 Tbsp gorgonzola
- 2 Tbsp milk



11. MEDAILLONS OF FILET MIGNON WITH GORGONZOLA CREAM

Tip!

Do not salt the meat until after cooking in the Hot Airy Fryer; this helps preserve the flavour and prevents drying out.

Preparation

Medaillons:

Season medaillons on both sides with black pepper (preferably freshly ground).

Gorgonzola cream:

Melt cream cheese and gorgonzola in a pan and add in milk. Then remove the pan from heat.

Cooking

Preheat the Hot Airy Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the medallions in the baskets, select the STEAK/MEAT function and set timer to 10 minutes. Remove medaillons from the device and place on a baking sheet. Season medaillons to taste with salt, then add gorgonzola cream.



Zutaten für 2 Personen:

- 4 Medaillons vom Filet Mignon, mit etwa 3 cm Dicke
- Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben
- 250 g streichfähiger Käse
- 1 Esslöffel Gorgonzola
- 2 Esslöffel Milch



11. MEDAILLONS VOM FILET MIGNON MIT GORGONZOLA-CREME

Ratschlag!

Salzen Sie das Fleisch erst nach der Garzeit in der Fritteuse; dadurch bleibt der Geschmack unverändert und man verhindert, dass das Fleisch trocken wird.

Zubereitung der Medaillons:

Würzen Sie die Medaillons von beiden Seiten mit schwarzem Pfeffer (vorzugsweise frisch gemahlen).

Gorgonzola-Creme:

Schmelzen Sie den streichfähigen Käse und den Gorgonzola in einer Pfanne und fügen Sie Milch hinzu.

Nehmen Sie anschließend die Pfanne vom Herd.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Medaillons in die Körbe, stellen Sie die FLEISCH-Funktion und die Kochzeit auf 10 Minuten ein. Nehmen Sie die Medaillons aus dem Gerät und legen Sie sie auf ein Blatt Backpapier. Salzen Sie die Medaillons nach Belieben und fügen Sie die Gorgonzola-Creme hinzu.



Ingredientes para 2 pessoas:

- 4 medalhães de filet mignon, de cerca de 3 cm de espessura
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 250 gr. de queijo cremoso
- 1 colher de gorgonzola
- 2 colheres de leite



11. MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON COM CREME DE GORGONZOLA

Conselho!

Não coloque o sal na carne antes da cozedura na fritadeira; deste modo o sabor ficará inalterado e evitará que a carne fique seca.

Preparação dos medalhães:

Temperar os medalhães em ambas as suas partes com pimenta-do-reino (melhor se tiver sido apenas moída).

Creme com gorgonzola:

Derreta o queijo cremoso e o gorgonzola numa panela e adicione o leite. Enfim, tire a panela do fogo.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque os medalhães nos cestos, programe a função CARNE e o tempo de cozedura de 10 minutos. Retire os medalhães do aparelho e coloque-os sobre uma folha de papel vegetal para forno. Tempere os medalhães com sal e adicione o creme 22 com gorgonzola.

12 POLLO PICCANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 600 g di pollo tagliato a pezzi
- 8 spicchi d'aglio, schiacciati
- 150 gr. di prezzemolo tritato
- Sale e pepe nero q.b.



CONSIGLIO!

È possibile usare pollo surgelato.

PREPARAZIONE

Condire il pollo con aglio, sale e pepe nero q.b.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere i medaglioni nei cestelli, impostare la funzione **POLLO**  e tempo di cottura 10 minuti
- Scuotere il cestello della friggitrice di tanto in tanto per cuocere gli ingredienti in modo uniforme.
- Cospargere le fette di pollo di prezzemolo finemente tritato prima di servire.



13 CUPCAKE AL LIMONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 65 gr. di farina di frumento
- 100 gr. di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 2 cucchiiai di latte
- 110 mL. d'olio di semi
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- Scorza di un limone
- 6 stampini per cupcake



CONSIGLIO!

Se volete potete usare altra frutta o cioccolato.
Cuocere 3 stampini alla volta (o in base alla grandezza)

PREPARAZIONE

Versare la farina, lo zucchero e il lievito per dolci in una ciotola. Aggiungere l'uovo, il latte, il succo di limone e l'olio. Mescolare tutti gli ingredienti e versare il composto negli stampini per cupcake. Cospargere con scorza di limone.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere gli stampini nell'apparecchio e impostare la funzione **DOLCI**
- Controllare se i cupcake sono pronti con uno stuzzicadenti: se lo stuzzicadenti rimane pulito i cupcake sono pronti.
- Rimuovere i cupcake con una paletta e lasciarli freddare prima di rimuoverli dagli stampini.



Ingredients for 6 persons:

- 65 gr. wheat flour
- 100 gr. sugar
- 1 tsp. baking powder
- 2 Tbsp milk
- 110 mL oil
- 1 egg
- 1 Tbsp lemon juice
- Lemon zest from 1 lemon
- 6 cupcake tins

Tip!

If you want, you can use other fruits or chocolate. Bake 3 cupcake at a time (depending on the size of the mould)

Preparation

Sift flour, sugar and baking powder into a bowl. Add egg, milk, lemon juice and oil. Mix all ingredients well and pour into cupcake tins. Strew with lemon zest.

Cooking

Preheat the Hot Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the moulds in the device and select the PASTRY program. Or check if cupcakes are done by sticking in a toothpick - if the toothpick comes up without any batter, the cupcakes are done. Remove the cupcakes with a turner and let them cool before removing from the tins.



13. LEMON CUPCAKES



Zutaten für 6 Personen:

- 65 g Weizenmehl
- 100 Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Milch
- 110 ml Keimöl
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- Zitronenschale
- 6 Cupcake-Formen

Ratschlag!

Wenn Sie möchten, können Sie anderes Obst oder Schokolade verwenden. Garen Sie jeweils 3 Formen (oder je nach Größe)

Zubereitung

Geben Sie das Mehl, den Zucker und das Backpulver in eine Schüssel. Fügen Sie das Ei, die Milch, den Zitronensaft und das Öl hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten und geben Sie die Mischung in die Cupcake-Formen. Bestreuen Sie abschließend mit Zitronenschale.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Geben Sie die Formen in das Gerät und stellen Sie die Funktion SÜßSPEISEN ein. Überprüfen Sie mit einem Zahnstocher, ob die Cupcakes fertig sind. Entnehmen Sie die Cupcakes mit einem Pfannenwender und lassen Sie sie auskühlen bevor Sie die aus den Formen nehmen.



13. ZITRONEN-CUPCAKE



Ingredientes para 6 pessoas:

- 65 gr. de farinha de trigo
- 100 gr. de açúcar
- 1 colherzinha de fermento para doces
- 2 colheres de leite
- 110 mL de óleo
- 1 colher de suco de limão
- 1 ovo
- Casca de um limão
- 6 formas para cupcake

Conselho!

Se quiser pode usar fruta ou chocolate. Cozinhe 3 formas por vez (ou dependendo do tamanho)

Preparação

Coloque a farinha, o açúcar e o fermento para doces em uma vasilha. Adicione o ovo, o leite, o suco de limão e o óleo. Misture todos os ingredientes e deite o composto nas formas para cupcake. Espalhe a casca de limão.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque as formas no aparelho e programe a função DOCES. Verifique se os cupcakes estão prontos com um palito: se o palito estiver limpo, os cupcakes estarão prontos. Retire os cupcakes com uma espátula e deixe que esfriem antes de retirá-los das formas.



13. CUPCAKE DE LIMÃO



14

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

- 125 gr. di farina di frumento
- 100 gr. di zucchero di canna
- 100 gr. di zucchero semolato
- 60 gr. di cacao in polvere
- 1 uovo
- 60 gr. di cioccolato fondente, tagliato a piccoli pezzi
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di burro, a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 pezzo di carta di alluminio per foderare il fondo del cestello



CONSIGLIO!

È possibile usare 80 gr di noci al posto della cioccolata. È possibile conservare i biscotti in un contenitore di vetro con coperchio e riscaldarli per 15 secondi nel microonde prima di servirli.

PREPARAZIONE

Mischiare tutti gli ingredienti con le mani (eccetto la cioccolata) in una ciotola fino a che sarà possibile formare delle palline. Se necessario aggiungere farina fino a ottenere un composto uniforme. Stendere l'impasto su una superficie piatta e cospargerlo con i pezzettini di cioccolata. Impastare di nuovo. Formare dei biscotti di circa 3 cm di diametro.

COTTURA

- Preriscaldare la friggitrice per 4-6 minuti a 200°C.
- Mettere i biscotti a 1,5 cm l'uno dall'altro nel cestello foderato con carta d'alluminio. Selezionare la funzione **DOLCI** , impostare timer 5 minuti. Cuocere 3-4 biscotti alla volta per ogni cestello in base allo spazio utile. È possibile cuocere i biscotti per altri 2 minuti per un risultato più croccante
- Usare uno strumento adatto per rimuovere i biscotti e lasciarli freddare sopra una teglia.



Ingredients for 15 persons:

- 125 gr. wheat flour
 - 100 gr. cane sugar
 - 100 gr. white sugar
 - 60 gr. cocoa powder
 - 1 egg
 - 60 gr. dark chocolate, cut into pieces
- 1 tsp. baking powder
 - 1 tsp. baking soda
 - 1 pinch salt
 - 2 Tbsp butter, unsalted, at room temperature
 - 1 tsp. vanilla sugar
 - 1 piece of aluminium foil to line the bottom of the frying basket

Tip!

Substitute 1/2 cup of nuts for the dark chocolate for a different flavour. You can store the cookies in a glass container with lid and warm them for 15 seconds in a microwave oven before serving.

Preparation

Mix all ingredients (except chocolate) by hand in a bowl until you can form balls from the mixture. Add more flour if necessary to form an even mixture. Roll out the batter on a flat surface and sprinkle with pieces of dark chocolate. Mix again well. Form approx. 3 cm large cookies.

Cooking

Preheat the Air Fryer for 4-6 minutes to 200 °C. Place the biscuits 1.5 cm apart in the basket covered with aluminium foil. Select the BAKE function and set timer to 5 minutes Cook 3-4 cookies at a time in each basket depending on space available. Cook the cookies for a further 2 minutes for a crispier result. Use an appropriate kitchen utensil to remove the cookies and let them cool on a tray.



14. CHOCOLATE COOKIES



Zutaten für 15 Personen:

- 125 g Weizenmehl
 - 100 g brauner Zucker
 - 100 g Kristallzucker
 - 60 g Kakaopulver
- 1 Ei
 - 60 g dunkle Schokolade, in kleine Stückchen geschnitten
 - 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Bikarbonat
 - 1 Prise Salz
 - 2 Esslöffel Butter, bei Raumtemperatur
 - 1 Teelöffel Vanillezucker
- 1 Stück Aluminiumfolie, um den Boden des Korbs auszukleiden

Ratschlag!

Es ist möglich, 80 g Nüsse anstelle der Schokolade zu verwenden. Es ist möglich, die Kekse in einem Glasbehälter mit Deckel aufzubewahren und sie vor dem Servieren 15 Sekunden in der Mikrowelle zu erwärmen.

Zubereitung

Vermischen Sie in einer Schüssel alle Zutaten mit den Händen (mit Ausnahme der Schokolade) bis es möglich ist, kleine Kugeln zu formen.

Falls erforderlich, fügen Sie Mehl hinzu, um eine gleichmäßige Mischung zu erhalten. Verteilen Sie den Teig auf einer ebenen Fläche und bestreuen Sie ihn mit den Schokoladenstückchen. Verkneten Sie den Teig erneut. Formen Sie Kekse mit etwa 3 cm Durchmesser.

Garzeit

Heizen Sie die Fritteuse 4-6 Minuten bei 200°C vor. Legen Sie die Kekse 1.5 cm voneinander entfernt in den mit Aluminiumfolie ausgekleideten Korb. Wählen sie die SÜßSPEISEN-Funktion, und stellen Sie den Timer auf 5 Minuten. Je nach verfügbarem Platz sollten pro Korb 3-4 Kekse auf einmal backen. Für ein knusprigeres Ergebnis können Sie die Kekse weitere 2 Minuten backen. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Kekse herauszunehmen und lassen Sie sie auf einem Backblech abkühlen.



14. SCHOKOLADENKEKSE



Ingredientes para 15 personas:

- 125 gr. de farinha de trigo
 - 100 gr. de açúcar mascavo
 - 100 gr. de açúcar refinado
 - 60 gr. de cacau em pó
 - 1 ovo
- 60 gr. de chocolate amargo, cortado em pedaços pequenos
 - 1 colherzinha de fermento para doces
- 1 colherzinha de bicarbonato
 - 1 pitada de saldoce
 - 2 colheres de manteiga, em temperatura ambiente
- 1 colherzinha de açúcar baunilhado
 - 1 pedaço de papel alumínio para forrar o fundo do cesto

Conselho!

É possível usar 80 gr de nozes no lugar do chocolate. É possível conservar os biscoitos em recipientes de vidro com tampa e aquece-los por 15 segundos no microondas antes de servi-los.

Preparação

Misture todos os ingredientes com as mãos (exceto o chocolate) numa vasilha, até quando for possível formar bolinhas. Se necessário, adicione farinha até obter um composto uniforme. Abra esta massa sobre uma superfície e espalhe os pedacinhos de chocolate. Amasse de novo. Forme biscoitos de cerca de 3 cm de diâmetro.

Cozedura

Aqueça a fritadeira por 4-6 minutos a 200°C. Coloque os biscoitos a 1.5 cm de distância entre si no cesto forrado com papel alumínio. Selecione a função DOCEs, programe o timer a 5 minutos. Cozinhe 3-4 biscoitos por vez para cada cesto em função do espaço disponível. É possível cozinhar os biscoitos por outros 2 minutos para um resultado mais crocante. Use um instrumento apropriado para retirar os biscoitos. E deixe-os esfriar sobre uma assadeira.



14. BISCOITOS DE CHOCOLATE



Ariete