

W oensdag, 23 de fevereiro de 2024

## Bolo de maçã e canela no air fryer

Quando se trata de assar, 1 as pessoas geralmente dependem de receitas. Muitos bolos são feitos de forma automática desta forma, mas usar um air fryer 1 nos fez voltar aos básicos. Hoje, a receita, que fica **bet365I** algum lugar entre um pudim e um bolo, foi 1 uma boa oportunidade para entendermos melhor nosso novo equipamento, verificar regularmente enquanto cozinha para entender como o air fryer funciona 1 como uma ferramenta para assar. O resultado é delicioso!

Você pode deixar o bolo esfriar completamente e servi-lo **bet365I** fatias soltas, 1 mas está no seu melhor imediatamente após o assador, quando as maçãs ainda estão quentes, a massa um pouco pegajosa 1 e os groseiros gordurosos e sucosos. Isso significa servir com colheres **bet365I** vez de cortar o bolo (nunca é uma 1 má coisa) e tigelas **bet365I** vez de pratos (também).

**Tempo de preparo:** 15 minutos

**Tempo de cozimento:** 20 minutos

**Quantidade:** 4 porções

**80g de açúcar **bet365I** pó**

**60ml 1 de azeite de oliva**

**1 ovo**

**1 maçã**, com casca, sem sementes e cortada **bet365I** pequenos pedaços

**80g de farinha de trigo integral**

**½ 1 colher de chá de canela **bet365I** pó**

**½ colher de chá de fermento **bet365I** pó**

**Uma pitada de sal**

**Raspas raladas finamente de 1 laranja 1 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 1 **bet365I** um tigela e, com um pequeno laminador manual, misture para combinar. Adicione o ovo, bata para formar uma pasta 1 macia, **bet365I** seguida, adicione todos os demais ingredientes, exceto a manteiga e misture bem para combinar.

Unte levemente uma pequena forma 1 redonda funda que caiba no compartimento do seu air fryer - usamos uma de 19 cm de diâmetro. Transfira a 1 mistura para a forma untada, e use uma espátula para nivelar a superfície uniformemente.

Defina o air fryer para a função 1 assar a 170C e cozinhe por 20 minutos. Abra o compartimento para verificar se não está escurecendo demais - a 1 superfície deve ficar marrom escuro (se preferir mais claro, cubra a superfície com um pedaço pequeno de alumínio e cozinhe 1 por mais 7 minutos a 160C com a função assar).

Sirva o bolo quente com uma boa colher de sorvete de 1 baunilha e um pouco de creme de leite para verter.

(Xinhua/La Heng)

(Xinhua/Rachen Sageamsak)

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet365l

Palavras-chave: **bet365l - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-22