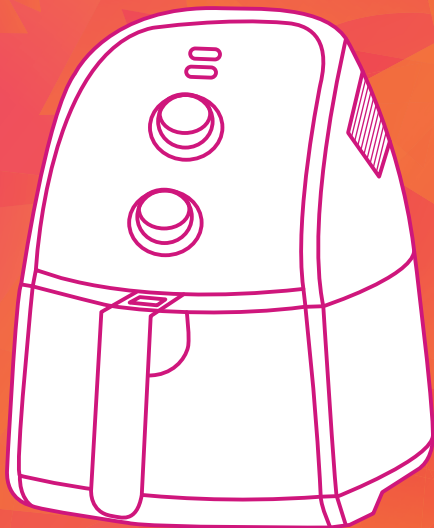


Livro de Receitas  
Fritadeira Sem Óleo

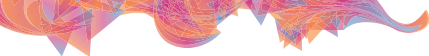


 Midea®



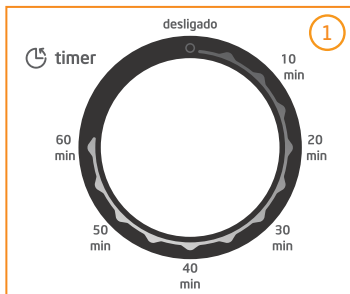
## CONTEÚDO

|  |    |
|--|----|
| Painel de Controle da Fritadeira ..... | 5  |
| Pão de Queijo Congelado .....          | 6  |
| Batata Frita Congelada .....           | 6  |
| Batata Sorriso .....                   | 7  |
| Mini Pizza Congelada .....             | 7  |
| Polenta Congelada .....                | 8  |
| Cebola Congelada .....                 | 8  |
| Nuggets Congelado .....                | 9  |
| Kibe Congelado .....                   | 9  |
| Pastel .....                           | 10 |
| Cachorrinho .....                      | 11 |
| Folhado de Palmito .....               | 12 |
| Croque Monsieur .....                  | 13 |
| Hambúrguer .....                       | 14 |
| Batata Rústica com Alecrim .....       | 15 |



|  |    |
|--|----|
| Bolinho de Arroz.....                        | 16 |
| Quiche.....                                  | 17 |
| Peito de Frango com Ervas.....               | 18 |
| Coxinha da Asa.....                          | 19 |
| Isclas de Frango.....                        | 19 |
| Medalhões de Filé Suíno.....                 | 20 |
| Cogumelos Recheados.....                     | 20 |
| Bife à Parmegiana.....                       | 21 |
| Rolinho Primavera.....                       | 22 |
| Sushi Hot.....                               | 23 |
| Bolinho de Bacalhau.....                     | 24 |
| Camarão Empanado no Coco.....                | 25 |
| Salmão com Molho de Laranja.....             | 26 |
| Brusqueta de Brie com Geléia de Morango..... | 27 |
| Crumble de Maçã.....                         | 28 |
| Carolinas.....                               | 29 |

## Painel de Controle da Fritadeira



- 1. Botão Timer** - Ajuste do temporizador de 10 à 60 minutos.
- 2. Botão Temp.** - Ajuste de temperatura de 80°C à 200°C.

### IMPORTANTE

- Não encha a bandeja com óleo ou qualquer outro líquido.
- Nunca encha totalmente o cesto nem exceda a quantidade recomendada, pois isso poderá afetar a qualidade do resultado final de sua receita.
- Nunca utilize a bandeja sem o cesto encaixado corretamente. Se a bandeja não for colocada adequadamente na fritadeira, o aparelho não irá funcionar.
- Não pressione o botão da alça enquanto estiver agitando os ingredientes.
- Sempre limpe o aparelho após finalizar sua utilização.
- Nunca use objetos afiados, escovas abrasivas, esponjas de aço ou lâ de aço nas peças da fritadeira.
- Objetos pontiagudos e produtos abrasivos poderão danificar o antiaderente do seu aparelho.
- As figuras/fotos apresentadas neste livro de receitas são de caráter meramente ilustrativo.
- Para garantir o melhor desempenho de seu aparelho, leia atentamente todas as recomendações do Manual do Usuário.

## Pão de Queijo Congelado

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 9 - 11 minutos

**Quantidade:** 6 unidades

**Modo de preparo:**

1. Adicione os pães de queijo congelados no cesto de cozimento, com no mínimo 3cm de espaçamento entre eles e entre as paredes da bandeja interna.
2. Ajuste a temperatura em 180°C.
3. Ajuste o temporizador entre 9 e 11 minutos, de acordo com a sua preferência.
4. Passado o tempo de preparo, retire e sirva quente.



## Batata Frita Congelada

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 20 minutos

**Quantidade:** 300g

**Modo de preparo:**

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
2. Coloque as batatas congeladas no cesto de cozimento.
3. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
4. Passado os 10 minutos, abra e mexa a bandeja.
5. Ajuste o temporizador para mais 10 minutos.
6. Passado o tempo de preparo, retire as batatas do cesto de cozimento, tempere de acordo com a sua preferência e sirva ainda quente.



## Batata Sorriso

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 200g

### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
2. Coloque as batatas sorriso congeladas no cesto de cozimento, com no mínimo 2cm de distância entre elas e as paredes da bandeja interna.
3. Retire e sirva ainda quente.



## Mini Pizza Congelada

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 5 minutos

**Quantidade:** 120g

### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
2. Coloque as mini pizzas no cesto de cozimento, com no mínimo 3cm de distância entre elas e as paredes da bandeja interna.
3. Ajuste o temporizador para 5 minutos.
4. Retire e sirva quente.



## Polenta Congelada

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 18 minutos

**Quantidade:** 250g

**Modo de preparo:**

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
2. Coloque as polentas congeladas no cesto de cozimento.
3. Ajuste o temporizador para 18 minutos.
4. Retire e sirva quente.



## Cebola Congelada

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 250g

**Modo de preparo:**

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
2. Coloque 250g de anéis de cebola no cesto de cozimento.
3. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
4. Retire e sirva quente.





## Nuggets Congelado

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 300g

### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
2. Coloque os nuggets no cesto de cozimento.
3. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
4. Retire e sirva ainda quente.



### DICA DE ACOMPANHAMENTO

Em uma panela coloque requeijão, creme de leite e queijo mussarela e mexa em fogo baixo até derreter. Tempere com sal e pimenta de acordo com a sua preferência.

## Kibe Congelado

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 15 minutos

**Quantidade:** 250g

### Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
2. Coloque os kibes congelados no cesto de cozimento.
3. Ajuste o temporizador para 15 minutos.
4. Retire e sirva ainda quente.



### DICA DE ACOMPANHAMENTO

Misture em uma panela um iogurte natural, suco de 1/2 limão, 2 ramos de hortelã e raspas de limão. Tempere com sal e pimenta a gosto.

## Pastel

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 4 pastéis

### Ingredientes:

- 50g de massa para pastel
- 100g de carne moída
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 20g de azeitona
- 1 ovo cozido
- 1 gema

### Modo de preparo:

1. Pique a cebola e o alho em pequenos cubos.
2. Pique as azeitonas em rodela.
3. Em uma panela pré-aquecida acrescente um fio de azeite de oliva. Deixe esquentar e adicione a cebola. Refogue até ficar transparente e acrescente o alho. Deixe por 1 minuto e adicione a carne moída. Deixe a carne refogar até secar. Pique o ovo e misture. Adicione sal e pimenta de acordo com a sua preferência.
4. Recheie as massas para pastel com a carne refogada. Feche as massas com o auxílio de um garfo.
5. Pincele os pastéis com a gema.
6. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
7. Coloque os pastéis no cesto de cozimento.
8. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
9. Passado o tempo de preparo, retire e sirva ainda quente.



## Cachorrinho

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 12 unidades

### Ingredientes:

- 200g de farinha
- 20g de açúcar
- 10g de manteiga
- 5g de fermento biológico
- 100ml de água morna
- 1 pitada de sal
- 3 salsichas
- 1 ovo
- 1 gema

### Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes, exceto a salsicha, e deixe crescer por 1 hora.
2. Após uma 1 hora, abra a massa e separe no tamanho que deseja os cachorrinhos.
3. Corte as salsichas e coloque na massa, enrole e pincele com uma gema de ovo.
4. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
5. Coloque os cachorrinhos no cesto de cozimento.
6. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
7. Retire e sirva ainda quente.



## Folhado de Palmito

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 200g

### Ingredientes:

- 200g de massa folhada
- 100g de palmito
- 1 tomate
- 50g de queijo mussarela
- 100ml de água morna
- 1 gema
- Orégano a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

### Modo de preparo:

1. Corte a massa conforme desejado.
2. Pique o palmito, o tomate e o queijo mussarela.
3. Acrescente orégano, sal e pimenta de acordo com a sua preferência.
4. Recheie e feche as massas com o auxílio de um garfo.
5. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
6. Coloque os folhados no cesto de cozimento.
7. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
8. Retire e sirva ainda quente.



## Croque Monsieur

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 3 minutos

**Quantidade:** 4 unidades

### Ingredientes:

- 8 fatias de pão branco sem casca
- 4 fatias de presunto magro
- 4 fatias de queijo mussarela
- 50g de queijo mussarela
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50ml de leite



### Modo de preparo:

1. Monte os sanduíches com presunto e queijo.
2. Em uma panela derreta a manteiga e coloque a farinha de trigo. Mexa com um fouet até dourar. Acrescente o leite e mexa até formar um molho espesso. Tempere o molho bechamel com sal e pimenta a gosto.
3. Coloque uma fatia de queijo em cima de cada sanduíche e o molho bechamel.
4. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
5. Coloque os sanduíches no cesto de cozimento com no mínimo 2cm de distância entre eles e as paredes da bandeja interna.
6. Ajuste o temporizador para 3 minutos.
7. Retire e sirva ainda quente.

## Hambúrguer

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 2 unidades

### Ingredientes:

- 300g de carne moída
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 4 fatias de queijo cheddar

### Modo de preparo:

1. Em um aro molde os hambúrguer com 150g cada de carne moída. Acrescente sal e pimenta. Aperte firmemente para retirar o ar.
2. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
3. Coloque os hambúrgueres no cesto de cozimento.
4. Ajuste o temporizador para 8 minutos.
5. Abra o cesto e acrescente duas fatias de queijo cheddar em cada hambúrguer.
6. Ajuste o temporizador para mais 2 minutos.
7. Retire e sirva ainda quente.



### DICA

Para montar um hambúrguer você pode utilizar tanto o pão cervejinha, como o pão tradicional de hambúrguer com gergelim. Corte-o e acrescente a maionese de sua preferência nos dois lados do pão. Você também pode colocar alface americana ou até mesmo um mix de verdes incluindo rúcula e tomates cortados em rodela. Após, coloque o hambúrguer com queijo, alguns tomates e outros ingredientes a gosto, feche o pão e bom apetite!

## Batata Rústica com Alecrim

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 20 minutos

**Quantidade:** 250g

### Ingredientes:

- 250g de batatas inglesas
- 1 ramo de alecrim
- Azeite de oliva

### Modo de preparo:

1. Corte a batata em 6 pedaços.
2. Pique o alecrim e misture com o sal e a pimenta.
3. Em um bowl, misture todos os ingredientes.
4. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
5. Coloque as batatas no cesto de cozimento.
6. Ajuste o temporizador para 20 minutos.
7. Retire e sirva quente.



### DICA

Você pode servir as batatas rústicas como acompanhamento para os hambúrgueres.

## Bolinho de Arroz

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 100g

### Ingredientes:

- 100g de arroz cozido
- 1 ovo
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 colher de requeijão

### Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes em um recipiente e tempere com o sal e a pimenta de acordo com a sua preferência.
2. Faça bolinhas com a massa.
3. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
4. Forre o cesto de cozimento com papel alumínio.
5. Coloque as bolinhas no cesto forrado.
6. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
7. Retire e sirva quente.





## Quiche

**Temperatura:** 160°C

**Tempo de preparo:** 20 minutos

**Quantidade:** 1 quiche pequena

### Ingredientes para a massa:

- 100g de manteiga
- 150g de farinha
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal

### Ingredientes para o recheio:

- 2 ovos
- 120g de ricota fresca
- 200g de requeijão
- 50g de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 talo de alho poró picado e refogado

### Modo de preparo:

1. Misture a farinha e a manteiga até formar uma farofa. Acrescente um ovo, até formar uma massa lisa. Forre uma forma de fundo removível (semelhante a imagem ao lado) com a massa.
2. Para o recheio, misture os ingredientes (exceto o alho) no liquidificador. Acrescente o alho poró na mistura.
3. Coloque o recheio na forma, por cima da massa.
4. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 160°C.
5. Coloque a forma no cesto de cozimento e ajuste o temporizador para 20 minutos.
6. Desenforme a quiche com cuidado e sirva.



### DICA

A quiche pode ter vários sabores, é só trocar o alho poró por gorgonzola e nozes, brócolis, bacon e queijo, frango e etc. Utilize o recheio de sua preferência.

## Peito de Frango com Ervas

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 22 minutos

**Quantidade:** 250g

### Ingredientes para a massa:

- 250g de peito de frango
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de sálvia
- 5 folhas de manjeriço
- 50g de farinha de rosca



### Modo de preparo:

1. Tempere os bifes com sal e pimenta de acordo com a sua preferência. Pique finamente os temperos e, em um prato, misture-os com a farinha de rosca.
2. Passe os bifes no prato com os temperos e a farinha, empanando-os.
3. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C. Quando a temperatura for atingida, a luz verde se apagará.
4. Retire o cesto de cozimento do aparelho e coloque os bifes.
5. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
6. Após os 10 minutos, abra bandeja e vire todas os bifes de frango com cuidado
7. Ajuste o temporizador para mais 10 minutos.
8. Retire e sirva ainda quente.

### DICA

Se quiser que os bifes de frango fiquem mais dourados, utilize azeite de oliva em spray, borrifando-o sobre os bifes antes de assar.

## Coxinha da Asa

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 600g

**Ingredientes:**

- 600g de coxinha da asa temperada

**Modo de preparo:**

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
2. Coloque as coxinhas temperadas no cesto de cozimento do aparelho.
3. Ajuste o temperatura em 180°C.
4. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
5. Retire e sirva quente.



## Isclas de Frango

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 10 minutos

**Quantidade:** 250g de peito de frango

**Ingredientes:**

- 250g de peito de frango
- 50ml de molho shoyo

**Modo de preparo:**

1. Corte o peito de frango em isclas. Acrescente o molho shoyo até cobri-lo. Marinar por 40 minutos em refrigeração.
2. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
3. Coloque as isclas no cesto de cozimento, deixando um pequeno espaço entre elas.
4. Ajuste o temporizador para 10 minutos.
5. Retire e sirva quente.



## Medalhões de Filé Suíno

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 25 minutos

**Quantidade:** 4 medalhões suínos

**Ingredientes:**

- 4 unidades de filé suíno com bacon

**Modo de preparo:**

1. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
2. Coloque os medalhões no cesto de cozimento.
3. Ajuste o temporizador para 25 minutos.
4. Retire e sirva ainda quente.



## Cogumelos Recheados

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 5 minutos

**Quantidade:** 4 unidades

**Ingredientes:**

- 1 cebola pequena
- 4 cogumelos
- 50g de queijo gorgonzola
- 50g de queijo mussarela
- 1 ramos de salsa
- Sal e pimenta a gosto

**Modo de preparo:**

1. Limpe os cogumelos e retire os talos.
2. Pique a cebola e os talos em pequenos cubos e refogue-os com um fio de azeite.
3. Misture o restante dos ingredientes e recheie os cogumelos.
4. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
5. Coloque os cogumelos no cesto de cozimento e ajuste o temporizador para 5 minutos.
6. Retire e sirva ainda quente.



## Bife à Parmegiana

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 11 minutos

**Quantidade:** 2 bifés de 110g

### Ingredientes:

- 2 bifés de 110g temperados a gosto
- 1 dente de alho amassado
- 30g de farinha de trigo
- 30g de farinha de rosca
- 1 ovo
- Sal e pimenta a gosto
- 2 fatias de presunto
- 2 fatias de queijo mussarela
- 4 colheres de sopa de molho de tomate

### Modo de preparo:

1. Passe o alho amassado nos bifés temperados.
2. Empane os bifés passando na farinha de trigo, no ovo, e na farinha de rosca.
3. Coloque uma fatia de presunto e uma fatia de queijo em cima dos bifés. Acrescente duas colheres de sopa de molho de tomate por cima.
4. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
5. Coloque os bifés no cesto de cozimento.
6. Ajuste o temporizador para 11 minutos.
7. Após 5 minutos, abra a bandeja e vire os bifés com cuidado. Feche a bandeja e aguarde até o término do preparo.
8. Retire e sirva quente.



## Rolinho Primavera

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 7 minutos

**Quantidade:** 3 unidades

### Ingredientes:

- 3 folhas de harumaki
- 1 cenoura
- 1/2 repolho pequeno
- 1 abobrinha
- 1 pimentão amarelo pequeno
- 2 talos de cebolinha



### Modo de preparo:

1. Refogue os legumes com azeite de oliva e tempere com sal e pimenta a gosto.
2. Coloque a massa de harumaki em uma superfície, coloque os legumes em um dos lados, dobre as laterais e enrole.
3. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
4. Coloque os rolinhos no cesto de cozimento.
5. Ajuste o temporizador para 7 minutos.
6. Retire e sirva ainda quente.

### DICA

Você pode acrescentar camarões ou tiras de frango no recheio dos rolinhos.

## Sushi Hot

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 5 minutos

**Quantidade:** 16 unidades

### Ingredientes:

- 1 copo de arroz
- 2 copos de água
- 1/4 de copo de saquê
- 1/3 de copo de vinagre branco
- 3 folhas de alga marinha
- 100g de salmão
- 100g de cream cheese
- Gergelim
- Raiz forte
- 50g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 80g de panko



### Modo de preparo:

1. Coloque em uma panela a água, o arroz e o saquê.
2. Cozinhe em fogo brando até quando o arroz estiver pronto.
3. Acrescente o vinagre e espere esfriar.
4. Coloque a folha da alga sobre uma esteirinha de bambu (para facilitar no momento de enrolar).
5. Espalhe o arroz sobre a alga. Coloque o salmão, o cream cheese, a mistura de raiz forte com maionese, gergelim e enrole firmemente. Os rolos não podem ficar folgados.
6. Passe os rolos na farinha de trigo, depois no ovo e por último no panko.
7. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
8. Coloque os rolos no cesto de cozimento e ajuste o temporizador para 5 minutos.
9. Após o término do preparo, corte os rolos em 8 pedaços.
10. Sirva-os com molho shoyo.

## Bolinho de Bacalhau

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 15 minutos

**Quantidade:** 600g

### Ingredientes:

- 250g de batatas descascadas
- 1 dente de alho
- Azeite de oliva
- 125g de bacalhau desfiado e dessalgado
- 3 ramos de salsa
- 1 gema



### Modo de preparo:

1. Cozinhe e amasse as batatas.
2. Refogue o bacalhau em um fio de azeite de oliva.
3. Pique a salsa e misture todos os ingredientes.
4. Faça as bolinhas com a massa.
5. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
6. Coloque os bolinhos no cesto de cozimento.
7. Ajuste o temporizador para 15 minutos.
8. Retire e sirva ainda quente.

### DICA DE ACOMPANHAMENTO

Você pode servir os bolinhos acompanhados de molho tártaro, feito com maionese, cenoura picada e pepino.



## Camarão Empanado no Coco

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 7 minutos

**Quantidade:** 200g

### Ingredientes:

- 300g de camarão
- 50g de farinha de rosca
- 50g de coco ralado
- 50g de panko
- Sal e pimenta a gosto
- 1 limão
- 1 ovo

### Modo de preparo:

1. Tempere os camarões com sal, pimenta e limão.
2. Em um prato raso, coloque a farinha de trigo.
3. Pique a salsa e misture em um bowl com o coco, o panko e a farinha de rosca.
4. Empane os camarões passando na farinha de trigo e no ovo, e na mistura de farinhas.
5. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
6. Coloque os camarões no cesto de cozimento deixando um pequeno espaço entre eles.
7. Ajuste o temporizador para 7 minutos.
8. Retire e sirva quente.



## Salmão com Molho de Laranja

**Temperatura:** 200°C

**Tempo de preparo:** 5 minutos

**Quantidade:** 300g

### Ingredientes:

- 300g de filé de salmão
- 100ml de suco de laranja
- 1 colher de amido de milho
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

### Modo de preparo:

1. Tempere o salmão com sal e pimenta conforme sua preferência.
2. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 200°C.
3. Coloque o salmão no cesto de cozimento.
4. Ajuste o temporizador para 5 minutos.
5. Em uma panela, coloque o suco de laranja, sal, pimenta, e o amido de milho. Mexa com o auxílio de um fouet e deixe ferver por 2 minutos. Reserve.
6. Retire o salmão do cesto de cozimento.
7. Em um prato coloque o salmão e o molho de laranja por cima. Sirva quente.



## Brusqueta de Brie com Geléia de Morango

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 7 minutos

**Quantidade:** 100g

### Ingredientes:

- 100g de baguete pequeno
- 75g de queijo brie
- Geléia de morango a gosto

### Modo de preparo:

1. Corte o pão em fatias.
2. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
3. Coloque as fatias de pão no cesto de cozimento.
4. Ajuste o temporizador para 5 minutos.
5. Após os 5 minutos, abra a bandeja e coloque o queijo brie e a geléia de morango nas fatias de pão.
6. Ajuste o temporizador para mais 2 minutos.
7. Retire e sirva ainda quente.



## Crumble de Maçã

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 15 minutos

**Quantidade:** 6 ramequins

### Ingredientes:

- 2 maçãs
- 80g de açúcar
- 2 colheres de chá de canela
- 1 limão para suco
- Sorvete

### Ingredientes para a farofa:

- 50g de farinha de trigo
- 50g de açúcar
- 1 colher de chá de canela
- 20g de manteiga

### Modo de preparo:

1. Pique as maçãs em cubos pequenos. Misture o açúcar, a canela e o suco de 1 limão. Reserve.
2. Misture a farinha, a manteiga, o açúcar e a canela, formando uma farofa.
3. Disponha as maçãs em um ramequim e coloque a farofa por cima.
4. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
5. Coloque os ramequins no cesto de cozimento.
6. Ajuste o temporizador para 15 minutos.
7. Retire e sirva com uma bola de sorvete do sabor de sua preferência.



### DICA

Ramequin é um pequeno pote de cerâmica usado para a preparação e o serviço de vários pratos ou guarnições (acompanhamentos).

## Carolinas

**Temperatura:** 180°C

**Tempo de preparo:** 15 minutos

**Quantidade:** 200g

### Ingredientes:

- 50g de manteiga
- 2/3 de xícara de água
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos

### Modo de preparo:

1. Em uma panela coloque a manteiga e a água para ferver. Quando ferver junte a farinha, misture e retire do fogo. Acrescente um ovo de cada vez. Misture bem com o auxílio de um fouet.
2. Coloque a massa em uma manga de confeiteiro. Faça um formato arredondado.
3. Forre o cesto de cozimento com papel alumínio.
4. Pré-aqueça o aparelho por 5 minutos, ajustando a temperatura em 180°C.
5. Coloque as carolinas no cesto de cozimento, deixando uma distância de no mínimo 2cm entre elas.
6. Ajuste o temporizador para 15 minutos.
7. Retire e recheie com doce de leite usando a manga de confeiteiro ou uma colher.









\* Fonte: Euromonitor International Limited - Produção em Volume de Eletrodomésticos 2013.



A maior fabricante  
de micro-ondas +  
condicionadores de ar  
do mundo.\*

SPRINGER CARRIER LTDA  
Rua Berto Círio, 521  
Bairro São Luis - Canoas - RS  
CEP: 92.420-030  
CNPJ: 10.948.651/0001-61



2 fábricas no Brasil  
e mais de 600 assistências  
técnicas em todo o país.