

# Recetario

Cociná fácil en tu freidora de aire

Easy Fry



Entradas

Principales

Postres

# Índice

## Entradas

---

- p. 4** Empanadas de carne
- p. 5** Aros de cebolla
- p. 6** Pan de olivas
- p. 7** Pancitos de queso
- p. 8** Zanahorias fritas con ajo y parmesano

## Principales

---

- p. 10** Pizzetas
- p. 11** Cordon Bleu de Pollo
- p. 12** Hamburguesas veggie
- p. 13** Tacos de pollo Teriyaki
- p. 14** Berenjena rellenas con salsa bolognesa veggie
- p. 15** Brochetas de pollo y verduras
- p. 16** Tortilla de papas
- p. 17** Lasagna de berenjenas
- p. 18** Pollo asado
- p. 19** Ribs de cerdo

## Postres

---

- p. 21** Flan de caramelo
- p. 22** Crumble de arándanos
- p. 23** Torta de chocolate
- p. 24** Muffins de avena con manzana y nueces
- p. 25** Rollitos de canela



## Recetas

Empanadas de carne

Aros de cebolla

Pan de olivas

Pancitos de queso

Zanahorias fritas con ajo y parmesano

# Entradas

. Entradas .

# Empanadas

Una entrada típica de la cocina argentina para tus almuerzos y cenas. Podés acompañar tus empanadas con salsa criolla o chimichurri para realzar su sabor.



6  
Personas



15'  
Preparación



18'  
Cocción

Cocción  
Modo Manual



. Ingredientes .

- › 200 gr de carne picada
  - › 3 u de cebolla
  - › 1 diente de ajo
  - › 1 huevo duro
  - › 1 yema de huevo
- › 1 cda. sopera de aceite de oliva (o girasol)
  - › 1 cda. de pimentón
  - › c/n de sal y pimienta
- › Tapas de empanada para freír

. Instrucciones .

- 1.** Picá finamente la cebolla y el ajo. Llevá a una sartén y salteá.
- 2.** Dorá la carne con el aceite de oliva en una sartén durante 8 minutos.
- 3.** Salpimentá, añadí el pimentón, la cebolla y el ajo. Dejá enfriar.
- 4.** Armá las empanadas y rellená.
- 5.** Diluí la yema de huevo con una cucharada de agua. Untá las empanadas.
- 6.** Colocá, de a tandas, las empanadas en la cesta de tu Easy Fry, y cociná en Modo Manual, a 180°C durante 10 minutos. Repetí con la segunda hornada.

. Entradas .

# Aros de cebolla

Este aperitivo es ideal para compartir y agasajar a cualquier invitado. Su sabor agrisulce y textura crujiente lo hacen único y súper tentador. Acompañalo con el condimento que más te guste, ¡y a disfrutar!



4  
Personas



10'  
Preparación



15'  
Cocción

Cocción  
Modo Manual

. Ingredientes .

- › 750 gr de cebollas
- › 1 cdita. de comino
  - › 2 huevos
- › 250 gr de pan rallado
- › 150 gr de harina de trigo
- › c/n de sal y pimienta



. Instrucciones .

- 1.** Cortá la cebolla en aros de 1cm de ancho aproximadamente, y utilizá los aros grandes. Es importante remojar en agua los aros para quitar el fuerte sabor de la cebolla.
- 2.** Salpimentá el huevo batido y agregá comino. Además, añadí una cucharada de sal a la harina.
- 3.** Pasá los aros por la harina de trigo y agregá la harina sobrante al huevo.
- 4.** Después de mezclar pasá nuevamente los aros por el huevo y pan rallado. Precalentá tu Easy Fry a 180°C durante 3 minutos.
- 5.** Añadí los aros de cebolla a la freidora y cociná durante 15 minutos. A la mitad del tiempo girá para que queden crocantes de ambos lados.

*. Entradas .*

# Pan de olivas

Su textura crujiente y aroma a aceitunas frescas lo hacen una entrada ideal trayendo sabores mediterráneos a tu mesa. Podés acompañarlo con quesos, patés y aceites de oliva, son los dips perfectos para realzar su sabor.



4  
Personas



10'  
Preparación



40'  
Cocción



15'  
Reposo

Cocción  
Modo Manual

*. Ingredientes .*

- › 250 gr harina de trigo
- › 60 gr aceitunas deshuesadas
- › 1 cdita. de orégano seco
- › 1 cda. de queso parmesano
  - › 1 huevo
- › 3 cdas. de aceite de oliva
- › 1 cdita. de levadura seca
  - › 1 cda. azúcar
- › 1 taza de agua tibia
  - › c/n de sal



*. Instrucciones .*

- 1.** Mezclá el harina, azúcar y la levadura con una taza de agua tibia. Amasá durante algunos minutos, y añadí las aceitunas picadas y la sal.
- 2.** Amasá por 3 minutos con el aceite. En caso de sequedad adicioná un poco más de agua.
- 3.** Armá el pan y dejá leudar por 15 minutos.
- 4.** Pintá con el huevo la parte superior del pan, y espolvoreá el orégano y el parmesano.
- 5.** Horneá en tu Easy Fry durante 40 minutos, en Modo Manual, a 155°C.

• Entradas •

# Pancitos de queso

Una receta ideal para acompañar tus tardes. No te podés perder de su esponjosidad e irresistible sabor a queso. ¡Probalos recién horneados y con un mate al lado!

 6 Personas	 30' Preparación	 36' Cocción	Cocción Modo Manual
---	--	--	------------------------



• Ingredientes •

- › 160 ml agua
- › 50 gr de manteca
  - › c/n de sal
  - › 130 gr harina
- › 3 huevos (2 enteros + 1 clara)
- › 70 gr queso Gruyere

• Instrucciones •

- 1.** Colocá el agua, la sal y la manteca en una sartén. Llevá a ebullición. Bajá el fuego y añadí toda la harina de golpe. Mezclá hasta obtener una masa espesa que se desprenda fácilmente del borde.
- 2.** Retirá la sartén del fuego. Agregá los huevos uno a uno, batiendo con fuerza hasta que estén bien disueltos. Añadí la clara de huevo, sin dejar de batir.
- 3.** Mezclá hasta obtener una masa homogénea. Transferí la preparación a un bowl. Añadí el queso y dejá enfriar unos minutos.
- 4.** Agregá una cucharada de aceite a tu Easy Fry. Formá 12 bolitas de aproximadamente y llevá a la cesta de cocción.
- 5.** Cociná en Modo Manual durante 18 minutos, a 180°C.
- 6.** Retirá los pancitos de queso y repetí el proceso con otras 12 bolitas. Cerrá y cociná.

*. Entradas .*

## Zanahorias con ajo y parmesano

¡Un snack que no vas a poder dejar de cocinar! Combiná la dulzura de la zanahoria con el gusto único del queso parmesano para sorprender a todos.



4  
Personas



10'  
Preparación



25'  
Cocción

Cocción  
Modo  
Papas Fritas

*. Ingredientes .*

- › 500 gr de zanahorias
  - › 3 dientes de ajo
- › 45 gr queso Parmesano
  - › 1 cdita. de pimentón
  - › c/n de pimienta
- › 3 cdas. de aceite de oliva

*. Instrucciones .*

- 1.** Pelá, lavá y secá las zanahorias, cortá en forma de bastones y llevá a un bowl.
- 2.** Pelá y picá los ajos.
- 3.** Mezclá las zanahorias con el ajo, el parmesano y la pimienta.
- 4.** Introducí la zanahoria en tu Easy Fry y rociá con un poco de aceite de oliva. Ideal que se cocinen en 2 tandas
- 5.** Cociná con el programa automático Papas Fritas, durante 20 minutos a 200°C.



## Recetas

Pizzetas  
Cordon Bleu de Pollo  
Hamburguesas veggie  
Tacos de pollo Teriyaki  
Berenjena rellenas con salsa  
bolognesa veggie  
Brochetas de pollo con papa y  
tomates cherry  
Tortilla  
Lasagna de berenjenas  
Pollo asado  
Ribs de cerdo

# Principales

• *Platos principales* •

# Pizzetas

Estas pizzetas son la receta perfecta para sacarte del apuro en tus almuerzos y cenas. Agregá los toppings que más te gusten, ¡y a disfrutar!

 <b>4</b> Personas	 <b>10'</b> Preparación	 <b>12'</b> Cocción	Cocción <b>Modo Pizza</b>
--	---	---	------------------------------

• *Ingredientes* •

- › 12 gr de levadura
- › 1 cdita. de azúcar
- › c/n de agua tibia
- › 250 gr de harina 000
  - › 5 gr de sal
- › 200 cc de salsa de tomate suave
- › 150 gr de mozzarella



• *Instrucciones* •

- 1.** Desgraná en un bowl la levadura, espolvoreá con azúcar y cubrí con agua tibia. Dejá que esponje.
- 2.** En otro bowl poné la harina y la sal. Hacé un hueco en el centro y colocá la preparación con levadura. Agregá poco a poco agua hasta formar la masa.
- 3.** Volcá el bollo en una superficie enharinada, y amasá hasta que se despegue de las manos.
- 4.** Colocá el bollo en un bowl espolvoreado con harina, cubrí con un paño y dejá leudar en ambiente cálido hasta que doble su tamaño.
- 5.** Desgasificá la masa y dividi en bollitos pequeños, y sobre placas aceitadas estirá las porciones con la punta de los dedos.
- 6.** Cociná en la Easy Fry con el programa Pizza durante 8 minutos. Colocá la salsa de tomate y la mozzarella, y volvé a llevar a tu Easy Fry durante 4 minutos a 170°C.

*. Platos principales .*

# Cordon Bleu de pollo

Un plato delicioso que se caracteriza por su textura crujiente y su relleno abundante con sabor salado y ahumado. Excelente para acompañar con ensaladas y arroz.



4  
Personas



10'  
Preparación



30'  
Cocción



10'  
Reposo

Cocción  
Modo Manual

*. Ingredientes .*

- › 2 pechugas
- › 4 lonchas de jamón
- › 4 lonchas de queso
- › 150 gr de harina de trigo
  - › 2 huevos
  - › 150 gr de panko
  - › 1 cdita. de orégano
  - › 1 cdita. de paprika
- › c/n de aceite o rocío vegetal
- › c/n de sal y pimienta

*. Instrucciones .*

- 1.** Salpimentá las pechugas y añadí en el medio el jamón y el queso, enrollando de manera que cubra los ingredientes.
- 2.** Envolvé las piezas en papel aluminio, para garantizar que conserven la forma. Llevá a tu Easy Fry durante 10 minutos de cada lado, a 180°C. Dejá reposar por al menos 10 minutos antes de retirar el aluminio.
- 3.** Batí los huevos con el orégano, sal y pimienta, y mezclá el panko con la paprika, disponiendo de un recipiente para cada una de estas mezclas, y otro para la harina. Apaná los rollos, pasándolos inicialmente por la harina, seguidamente por el batido de huevo, y finalmente por el panko.
- 4.** Esparcí aceite / rocío vegetal sobre el apanado, y llevá a tu Easy Fry durante 10 minutos a 200°C. Vuelta y vuelta.
- 5.** Dejá reposar la preparación por unos minutos. Serví y disfrutá.

• *Platos principales* •

# Hamburguesas veggie

¡Un plato para que todos puedan disfrutar! Su textura suave, jugosa, y su sabor a hierbas y especias la hacen una receta deliciosa para compartir en tu mesa.



6  
Personas



20'  
Preparación



50'  
Cocción

Cocción  
Modo Manual



• *Ingredientes* •

- › 150 gr de lentejas cocidas
- › 150 gr de porotos negros cocidos
  - › 150 gr de maíz blanco
  - › 1 cebolla morada
  - › 2 cda. de pasta de ajo
  - › 3 cdas. de salsa soja
  - › 2 cda. de salsa de humo
  - › 1 cda. de comino molido
    - › 3 cdas. de paprika
    - › c/n de sal y pimienta
- › 6 panes de hamburguesa

• *Instrucciones* •

- 1.** Procesá las lentejas y porotos con las salsas y 1/2 taza de agua caliente hasta obtener una masa.
- 2.** Adicioná la cebolla finamente picada, la pasta de ajo, las especias, la harina de maíz y salpimentá a gusto. Mezclá hasta homogenizar.
- 3.** Precaletá tu Easy Fry a máxima temperatura. Armá las 6 hamburguesas.
- 4.** Sellá las hamburguesas vuelta y vuelta, durante 2 minutos a 200°C.
- 5.** Repetí este proceso, durante 2 minutos a 180°C.
- 6.** Prepará las hamburguesas y serví.

• *Platos principales* •

# Tacos de pollo Teriyaki

Crujiente y agri dulce, la mejor combinación. Combinalo con guacamole, salsa de tomate o cilantro para realzar su sabor de una manera única.



6  
Personas



5'  
Preparación



8'  
Cocción

Cocción  
Modo Manual



• *Ingredientes* •

- › 1 kg de pechugas de pollo
  - › Salsa Teriyaki
  - › Tortillas de trigo
- › 25 gr de repollo morado
  - › 3 zanahorias
  - › 1 cm de jengibre
  - › 1 cdita. de mayonesa
  - › 1 cebolla
  - › 8 gajos de lima
- › c/n de semillas de sésamo tostadas

• *Instrucciones* •

- 1.** Cortá las pechugas de pollo en trozos.
- 2.** Colocá las pechugas en un bowl y rociá con salsa Teriyaki. Pelá y rallá el jengibre y añadí al bowl. Mezclá para que el pollo quede bien cubierto.
- 3.** Colocá los trozos de pollo en tu Easy Fry e iniciá la cocción, durante 7 minutos a 100°C.
- 4.** Calentá las tortillas en el microondas durante 35 segundos o en el horno a 180°C durante 5 minutos.
- 5.** Colocá las tortillas en platos. Untá con un poco de mayonesa y colocá el repollo cortado y las zanahorias. Añadí unos trozos de pollo Teriyaki.
- 6.** Espolvoreá con la cebolleta picada y las semillas de sésamo. Añadí un poco de salsa Teriyaki por encima. Doblá los extremos y enrollá para cerrar. Decorá con gajos de lima.
- 7.** Serví caliente con un pequeño cuenco de salsa teriyaki al lado.

*. Platos principales .***Berenjenas rellenas  
con salsa bolognesa veggie**

Una receta suave y cremosa, con un sabor intenso y especiado. Ideal para darle una vuelta creativa a tus platos diarios.



4  
Personas



35'  
Preparación



15'  
Cocción



15/20'  
Reposo

Cocción  
Modo Manual

*. Ingredientes .*

- › 2 berenjenas
- › 1 taza de soja texturizada
- › 400 gr puré de tomate
- › 100 gr queso rallado para fundir
  - › c/n de sal
  - › c/n de orégano

*. Instrucciones .*

- 1.** Hacé unos cortes transversales a las berenjenas y llevá a un recipiente con agua y sal gruesa (para quitar el sabor amargo) por aproximadamente 20 minutos.
- 2.** Quitá el excedente de agua. Añadí a las berenjenas una cucharada de aceite y llevá a cocinar en tu Easy Fry durante 20 minutos, a 180°C.
- 3.** Poné a cocinar el tomate y el orégano en una sartén.
- 4.** Llevá al fuego 1 taza de soja texturizada y 2 tazas de agua. Dejá que el agua rompa el hervor y calculá 10 minutos más de cocción. La soja se incorpora a la salsa a último momento, casi antes de servir.
- 5.** Añadí la salsa a las berenjenas, incorporá el queso y llevá a tu Easy Fry durante 5 minutos, a 180°C, hasta gratinar.

*. Platos principales .***Brochetas de pollo y verduras**

Una opción deliciosa y fácil de preparar para una cena rápida. Las podés acompañar con ensaladas verdes o vino blanco para realzar su sabor.



6  
Personas



2:30h  
Preparación



25'  
Cocción



12/15'  
Reposo

Cocción  
Modo Manual

*. Ingredientes .*

- › 1 pechuga de pollo deshuesada
  - › 1 cda. de aceite
  - › 1 cda. de mostaza
- › 1 diente de ajo finamente picado
  - › Jugo de 1 limón
  - › Sal y pimienta a gusto
- › 1 cebolla mediana pequeña picada en cuadros grandes
- › 1 pimentón rojo picado en cuadros grandes
- › 1 pimentón verde picado en cuadros grandes

*. Instrucciones .*

- 1.** Comenzá con el pollo. Limpiá la pechuga, retirando cualquier resto de grasa o huesos. Cortá en cubos intentando que los trozos siempre tengan el mismo grosor y tamaño (3x3 cm c/u aproximadamente).
- 2.** Mariná los trozos de pollo en una mezcla de aceite, mostaza, ajo, y jugo de limón. Podés hacerlo en un bowl o en una bolsa hermética, y luego dentro de ella agregar la pechuga de pollo.
- 3.** Dejá marinar en el freezer por al menos 2 horas (reservá un poco de esta mezcla del marinado para el final).
- 4.** Para las verduras: lavá y cortá cada verdura en un tamaño aproximado al del pollo.
- 5.** Una vez que estén cortadas y el pollo marinado, armá las brochetas. Agregá los ingredientes en un palo de madera para brochetas intercalando los vegetales y el pollo.
- 6.** Precaentá tu Easy Fry a 200 °C por 5 minutos.
- 7.** Pincelá las brochetas con la mezcla que anteriormente marinaste el pollo y luego agregá a la cesta de la Easy Fry.
- 8.** Dejá cocinar por 15 minutos a 180°C. En la mitad del tiempo volvé a pincelar las brochetas con la mezcla, para darle más humedad y sabor al pollo.
- 9.** ¡Y listo! Dejá templar y serví.

· *Platos principales* ·

# Tortilla de papas

Ideal para acompañar junto a una copa de vino tinto para realzar su sabor salado y textura suave. ¡Un plato que no puede fallar!



4  
Personas



15'  
Preparación



20'  
Cocción



10'  
Reposo

Cocción  
Modo Manual



· *Ingredientes* ·

- › 400 gr papas
- › 5 huevos
- › c/n de aceite de oliva
- › Queso Mozzarella
- › c/n de sal

· *Instrucciones* ·

- 1.** Cortá las papas y dejá en remojo 10 minutos para que suelten el almidón.
- 2.** Llevá a un bowl y añadí el aceite y la sal hasta que estén bien impregnadas. Verté las papas en tu Easy Fry durante 20 minutos, a 200°C. En la mitad del proceso, remové para que se cocinen de manera homogénea.
- 3.** Batí los huevos ligeramente, añadí las papas e incorporá el queso de Mozzarella cortado en cubos.
- 4.** Calentá una sartén antiadherente con un poco de aceite y verté la mezcla. Dejá cocinar de 3 a 4 minutos y volteá con ayuda de un plato playo o tapa plana.
- 5.** Dejá que se cocine unos minutos más y serví.

• *Platos principales* •

# Lasagna de berenjenas

Una alternativa deliciosa y saludable a la lasagna tradicional: con el sabor intenso y especiado de la salsa de tomate y queso parmesano.



4  
Personas



15/20'  
Preparación



15'  
Cocción

Cocción  
Modo Manual



• *Ingredientes* •

- › 1 berenjena mediana
- › 1/2 taza de pasta de tomate concentrada
- › 1/2 taza de queso parmesano o el queso de tu preferencia
- › Hojitas de orégano y albahaca

• *Instrucciones* •

- 1.** Cortá las berenjenas en fetas.
- 2.** Llevá a un recipiente con agua y sal (para eliminar el sabor amargo) por aproximadamente 20 minutos.
- 3.** Lavá las berenjenas con abundante agua y reservá.
- 4.** En unos mini contenedores aptos para horno empezá a armar la lasaña por capas, intercalando la pasta de tomate, la berenjena y finalmente el queso.
- 5.** Llevá a la Easy Fry y cociná durante 15 minutos a 140°C. Revisá constantemente para evitar que el queso se dore en exceso.

• *Platos principales* •

# Pollo asado

¡Cociná este plato súper fácil de preparar! Disfrutalo acompañado con diversas guarniciones como papas, arroz o vegetales asados.



6  
Personas



5'  
Preparación



45'  
Cocción

Cocción  
Modo Pollo



• *Ingredientes* •

- › 1,3 kg de pollo
- › 4 dientes de ajo
- › 1 cda. de aceite de oliva
  - › c/n de sal

• *Instrucciones* •

**1.** Pelá y desmenuzá el ajo. Aplastá ligeramente.

**2.** Embebé el pollo con 1cda. de aceite de oliva. Deslizá los dientes de ajo por los muslos y salá.

**3.** Colocá el pollo en tu Easy Fry y asá en Modo Pollo durante 45 minutos.

• *Platos principales* •

# Ribs de cerdo

Inspiráte con una receta deliciosa para sorprender a todos. Su sabor intenso y su textura tierna y jugosa dejarán a todos más que sorprendidos.



2  
Personas



2:15'  
Preparación



45'  
Cocción

Cocción  
Modo Chuleta



• *Ingredientes* •

- › 1,3 kg de costillas de cerdo
- › 3 cdas. de aceite de oliva
  - › 2 cdas. de agua
  - › 1 cdita. de orégano
  - › ½ cdita. de tomillo
- › ½ cdita. de pimienta negra
  - › c/n de sal
- › Salsa bbq (opcional y al gusto)
  - › 4 dientes de ajo

• *Instrucciones* •

- 1.** Cortá el costillar y colocalo en un cuenco grande. Con un pincel de cocina, pintá con la salsa barbacoa.
- 2.** Tapá las costillas de cerdo con un film transparente y dejá macerar 2hs. en la heladera.

**3.** Introducí las costillas en tu Easy Fry, en Modo Chuleta a 180°, durante 30 minutos.

**4.** Pasados 15 minutos, abrí para ver el estado de las cotillas y girá.



## Recetas

Flan de caramelo  
Crumble de arándanos  
Torta de chocolate  
Muffins de avena con manzana  
y nueces  
Rollitos de canela

# Postres

• Postres •

# Flan de caramelo

¡Un postre que no puede faltar en ninguna mesa!  
Su simplicidad, sabor único y elegante lo convierten en uno de los postres más tradicionales y elegidos.



4  
Personas



2h  
Preparación



2h  
Cocción

Cocción  
Modo Manual

• Ingredientes •

- › 5 cdas. de azúcar
- › 500 ml de leche condensada
- › 500 ml de leche
- › 1 cdita. de esencia de vainilla
- › 2 huevos

• Instrucciones •

- 1.** Llevá el azúcar a una sartén y poné el fuego medio hasta lograr una mezcla homogénea, color caramelo.
- 2.** Agregá el caramelo a 4 moldes aptos para horno (de más o menos 9cm de diámetro) y dejá enfriar. En una olla aparte, agregá la leche condensada, la leche y la esencia de vainilla hasta que esté caliente (sin dejar hervir).
- 3.** Agregá los huevos a la mezcla de leches y batí hasta incorporar. Colá la mezcla en

un recipiente para evitar que pasen grumos.

**4.** Agregá la mezcla a los cuatro moldes. Aparte, calentá agua y agregarla a un molde mas amplio que el molde del postre.

**5.** Introducí el flan y tapá con papel aluminio.

**6.** Introducí el molde con agua y los moldes con el flan. Cociná en tu Easy Fry durante 30 minutos a 180°C.

**7.** Pasados los 30 minutos, revisá la consistencia del flan y programá otros 30 minutos o hasta lograr que el postre no esté líquido.

**8.** Dejá enfriar y llevá a la heladera por 5 horas o de un día para otro.

**9.** Para desmoldar, pasá un cuchillo pequeño por el borde con cuidado de no dañarlo. Volteá sobre un plato y con la mano, calentá un poco la base del molde hasta que el postre baje y serví.



. Postres .

# Crumble de arándanos

Un postre que no empalaga, pero cautiva. Dejáte tentar con su textura crujiente, su relleno dulce y jugoso de arándanos frescos.



4  
Personas



10'  
Preparación



12'  
Cocción

Cocción  
Modo Manual

. Ingredientes .

- › 150 gr arándanos
- › 8 cdas de avena
- › 8 cdas. de panela molida
- › 40 gr de manteca blanda

. Instrucciones .

- 1.** Precalentá tu Easy Fry durante 10 minutos, a 180°C.
- 2.** En un recipiente, mezclá los arándanos con 4 cdas. de panela y dividí en cuatro moldes aptos para horno de más o menos 9cm de diámetro.
- 3.** En otro bowl agregá la panela restante y mezclá con la manteca y la avena hasta formar una pasta.
- 4.** Adicioná la pasta de avena a cada uno de los moldes hasta tapar los arándanos. Llevá a tu Easy Fry en Modo Manual, durante 20 minutos, a 180°C.



. Postres .

# Torta de chocolate

Para los fanáticos del chocolate: esta es una receta fácil, rápida y súper deliciosa. Disfrutá de su textura esponjosa y húmeda junto con un café para potenciar su sabor.



4  
Personas



20'  
Preparación



20'  
Cocción

Cocción  
Modo Torta

## . Ingredientes .

- › 3 cdas. de cacao amargo
- › 3 cdas. de harina
- › 60 gr de azúcar
- › 1 y ½ huevos
- › 4 cdas de manteca derretida



## . Instrucciones .

- 1.** Batí los huevos junto con el azúcar hasta doblar su volumen y que la mezcla tenga un color claro y textura para que se sostenga.
- 2.** En otro recipiente, cení la harina, el chocolate y reservá. Agregá la manteca derretida a la mezcla de huevos, y con la ayuda de una espátula mezclá de forma envolvente para evitar que la preparación se baje.
- 3.** Adicioná los secos de manera envolvente. Precalentá tu Easy Fry, durante 10 minutos a 170°C.
- 4.** Tomá un molde apto para horno de más o menos 14cm de diámetro y agregá manteca.
- 5.** Cortá papel encerado del tamaño de la base del molde, introducí y engrasá. Cerní sobre el molde algo de chocolate para evitar que la preparación se pegue.
- 6.** Agregá la mezcla y horneá con el programa Torta, durante 20 minutos a 170°C. Pasado este tiempo, introducí un cuchillo con cuidado y si a la preparación le falta un poco, programá otros 5 minutos (evitá abrir tu Easy Fry antes de tiempo para evitar que la torta se baje).
- 7.** Dejá enfriar y serví.

*. Postres .*

## Muffins de avena con manzana y nueces

Una alternativa saludable y deliciosa que se puede acompañar con una taza de café o té. Disfrutá de esta combinación de sabores en un muffin suave y húmedo.



6  
Personas



15'  
Preparación



20'  
Cocción



5'  
Reposo

Cocción  
Modo Torta

*. Ingredientes .*

- › 150 gr de avena en polvo
  - › 135 gr de azúcar
  - › 150 gr de margarina
- › 230 ml de leche de almendras
- › 3 manzanas rojas ralladas
  - › 100 gr nueces trituradas
  - › 4 huevos
- › 2 cdita. de polvo de hornear
- › 1 cdita. de bicarbonato de sodio
  - › 1 cdita. de sal

..

*. Instrucciones .*

- 1.** Mezclá en una licuadora la margarina, manzanas y el azúcar. Subí los huevos con la leche a punto de nieve. Por otro lado, mezclá los ingredientes secos.
- 2.** Adicioná a los huevos batidos la mezcla de la manteca, sin dejar de revolver. Agregá las harinas suavemente para homogeneizar, de afuera hacia adentro.
- 3.** Llená los moldes  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad, dejá reposar por al menos 5 minutos, y llevá a hornear en tu Easy Fry, con el programa Torta, durante 20 minutos a 150°C.
- 4.** Dejá reposar para desmoldar y a disfrutar

. Postres .

# Rollitos de canela

¡Su aroma dulce y tentador perfumará tu cocina mientras los preparás! Son perfectos para compartir con familiares y amigos en cualquier momento del día.



6  
Personas



8'  
Preparación



7'  
Cocción

Cocción  
Modo Torta



. Ingredientes .

- › 1 cda. de canela
- › 80 gr de manteca
- › 6 cdas. de azúcar negra
- › 1 hoja de hojaldre  
(o tapa de tarta)

### Para el glaseado:

- › ½ taza de azúcar impalpable
  - › 1 cda. de leche
- › 2 cditas. de zumo de limón

. Instrucciones .

- 1.** En un bowl combiná la canela, la manteca a temperatura ambiente y el azúcar.
- 2.** Precalentá tu Easy Fry a 200°. Desenrollá el hojaldre y extendé la mezcla con canela por toda la lámina. Volve a enrollar la masa sin apretar; tiene que quedar holgada.

- 3.** Con un cuchillo, cortá la masa en trozos de aproximadamente 2,5 cm. Llevá a tu Easy Fry separados, con el programa Torta a 180°, durante 7 minutos, hasta que estén hinchados y dorados.

- 4.** Prepará el glaseado mezclando los ingredientes hasta conseguir una pasta ligera. Sacá los rollitos, dejá enfriar y cubrí con el glaseado.



## Easy Fry

*¡Que la disfrutes!*