

Dicas

COMO ASSAR PÃES DE QUEIJOS NO FORNO OU NA AIR FRYER:



Para assar no forno:

- Para assar no forno, primeiro pré aqueça o forno a 180 graus por 10 minutos e depois retire os pães de queijo congelados do freezer, acomodando-os numa assadeira untada com óleo ou no papel para forno, com espaço entre eles. Asse-os em forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos ou até que cresçam e dourem na superfície.

Para assar na Air Fryer

- Para assar os pães de queijo na airfryer, antes pré aqueça o aparelho a 180 graus por 5 minutos e em seguida acomode os pães ainda congelados na cesta da fritadeira. Leve-os para assar por 5 a 10 minutos, lembrando de conferir como os pães estão na metade do tempo, para evitar que queimem ou não assem corretamente.

Atenção:

- Dependendo do aparelho e da sua potência, esse tempo poderá variar.
- Lembre de que não precisa descongelar os pães para assá-los, tanto no forno como também na arifryer.

Faça sua encomenda !



926 456 358



torres vedras | PT



www.salgadosdacasa.com

COMO FRITAR SALGADOS CONGELADOS em 5 passos:

Dicas



Passo 1: Não descongele o salgado

- VOCÊ DEVE FRITAR OS SALGADOS DE FESTA AINDA CONGELADOS, ISSO É IMPORTANTE PARA GARANTIR A SUA SEGURANÇA E TAMBÉM UM MELHOR RESULTADO FINAL. PORTANTO, NÃO DEIXE O SALGADO FORA DO FREEZER OU CONGELADOR ANTES DE FRITAR.

Passo 2: Atenção à temperatura do óleo

- OUTRO PONTO FUNDAMENTAL PARA GARANTIR O BOM RESULTADO É A TEMPERATURA DO ÓLEO PARA FRITAR OS SALGADOS, O ÓLEO DEVE ESTAR BEM QUENTE, NA CASA DOS 180 C°, ISSO AJUDARÁ PARA QUE OS SALGADOS NÃO FIQUEM ENCHARCADOS.

Passo 3: Tamanho do recipiente x quantidade

- AO FRITAR OS SALGADOS LEVE EM CONTA O TAMANHO DO RECIPIENTE (PANELA FRIGIDEIRA OU FRITADEIRA) QUE IRÁ UTILIZAR. NÃO COLOQUE UMA QUANTIDADE MUITO GRANDE DE SALGADOS POR VEZ PARA FRITAR ISSO, TAMBÉM PUDE COMPROMETER O RESULTADO.

Passo 4: Frite um tipo de salgado por vez

- CADA TIPO DE SALGADO TEM UM TEMPO IDEAL DE FRITURA QUE VARIA DE ACORDO COM O TIPO DE MASSA E RECHEIO. O KIBE TEM UM TEMPO DE FRITURA DIFERENTE DA COXINIA, POR EXEMPLO. PARA EVITAR QUALQUER PROBLEMA OU DIVERGÊNCIAS DE SABORES e TEXTURAS FRITE CADA SABOR DE SALGADO SEPARADAMENTE. DEPOIS DE FRITO, ESPERE CERCA DE 5 MINUTOS PARA SERVIR.

Passo 5: Tenha calma

- DEPOIS DE FRITO, ESPERE CERCA DE 5 MINUTOS PARA SERVIR, AÍ SIM O SALGADO ESTARÁ PERFEITO PARA SEUS CONVIDADOS.

Faça sua encomenda !



926 456 358



torres vedras | PT



www.salgadosdacasa.com