



EOS 
cheffgourmet

LIVRO DE
RECEITAS
DO
cheff

EOS*

cheffgourmet

O LIVRO DE RECEITAS QUE VOCÊ SEMPRE SONHO

Este livro incrível foi preparado para você aproveitar sua Air Fryer 3 em 1 EOS Premium de maneira completa, cozinhando pratos fantásticos e instagramáveis com as mais variadas receitas para você virar um chefe de cozinha! Divirta-se e aprenda com este presente que a EOS preparou para você!

Bon appétit!



COMPARTILHE SUAS
RECEITAS COM A
NOSSA HASHTAG



RECEITA
PERFEITA
EOS



EOS_REFRIGERACAO

www.eos.com.br

**AirFryer 3 em 1, design
e performance andam
juntos!**





BATATA FRITA CASEIRA

Ingredientes:

- 4 batatas grandes ●
- fio de azeite para dourar ●
- sal a gosto ●

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos do mesmo tamanho.
2. Lave bem as batatas e seque-as com um pano seco.
3. Coloque as batatas fritas fatiadas no cesto giratório.
5. Insira o cesto giratório no compartimento de cozimento.
6. Inicie o programa de “Batatas”.
7. Pressione o botão para ativar a função de rotação.
8. As batatas estão prontas quando estão douradas.
9. Retire a cesta da AirFryer com uma proteção para as mãos.
10. Sirva num refratário







FILE DE BACALHAU

Ingredientes:

- 100 g de filé de bacalhau ●
- 1/2 clara de ovo ●
- 1 dente de alho ●
- 1 colher de sopa de manjeriçao picado ●
- 1 colher de chá de páprica em pó ●
- 1 xícara de farinha de rosca ●

1. Descasque o alho e esprema no espremador de alho.
2. Numa tigela, misture o alho, o sal, as ervas e a farinha de rosca.
3. Separe a clara do ovo e despeje em uma tigela separada.
4. Mergulhe o filé de bacalhau na clara de ovo e, em seguida, passe-o na camada de alho e farinha com ervas.
5. Coloque o filé de bacalhau na grelha.
6. Insira a bandeja de migalhas embaixo.
7. Selecione o modo "peixe" para assar.
8. Assim que estiver pronto retire a bandeja com uma luva de proteção para as mãos, sirva em um refratário do seu desejo





MAÇÃS ENROLADAS NA MASSA FOLHADA

Ingredientes:

- 1-2 maçãs •
- 1 rolo de massa folhada •
- 50g de açúcar mascavo •
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo •
- 1-2 colheres de sopa de suco de limão •
- canela a gosto •

1. Descasque as maçãs, retire os caroços e corte-os em pedaços pequenos.
 2. Misture os pedaços de maçã, farinha, açúcar e suco de limão e adicione a canela.
 3. Estenda a massa folhada e divida-a em quadrados de massa com um tamanho de aproximadamente 10 cm de comprimento.
 4. Espalhe uma colher de sopa do recheio nos quadrados de massa.
 5. Pincele um pouco de água na borda da massa e dobre-a em triângulos. Pressione firmemente a borda da massa.
 6. Espalhe as tortinhas de maçã na assadeira.
 7. Insira a bandeja na sua airfryer na posição central.
 8. Escolha o modo “assar”
 9. Antes de terminar o tempo de cozimento, verifique se as tortinhas de maçã estão bem douradas e retire-as antes do fim do tempo de cozimento, se necessário. Se os pedaços de maçã parecerem muito claros, aumente o tempo de cozimento.
 10. Assim que estiver pronto retire a bandeja com uma luva de proteção para as mãos.
- 



A close-up photograph of a light blue ceramic bowl filled with golden-brown, triangular banana chips. In the background, a whole yellow banana with a small brown spot is visible. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the chips and the smooth skin of the banana.

CHIPS DE BANANA

Ingredientes:

- 2 bananas grandes •
- sal a gosto •
- ervas finas a gosto •

1. Descasque as bananas e corte-as em rodela de 2–3 mm de espessura. Quanto mais finas elas são, mais rápido elas secam.
2. Espalhe as rodela de banana na assadeira.
3. Insira a bandeja no aparelho.
4. Escolha o programa de “Desidratar”.
5. Verifique se as rodela de banana estão secas. Eles vão parecer ligeiramente coradas quando terminarem. Caso contrário, reinicie o programa ou aumente o tempo de cozimento.
6. Assim que estiver pronto retire a bandeja com uma luva de proteção para as mãos.
7. Acrescente o sal e as ervas para dar toque especial.

EOS.
cheffgourmet

LINHA DE COZINHA CHEFF GOURMET

Conheça toda a linha de cozinha
que a EOS preparou para você.
Com a EOS você é o Cheff.

eos.com.br







EOS 
cheffgourmet

LIVRO DE
RECEITAS
DO
cheff