

COSORI®

**FRITEUZĂ INTELIGENTĂ CU AER CALD
DUAL BLAZE™ DE 6.4 LITRI**

Retete



Vă mulțumim pentru achiziție!



(Sperăm că vă place noul dvs. friteuză la fel de mult ca și nouă!)



Alăturați-vă

comunității Cosori pe Facebook!
<https://www.facebook.com/cosori.ro>



Descoperiți

colecția noastră de rețete!
www.cosori.ro/rețete



Savurați

rețetele unice create de șefii noștri, care apar săptămânal!



INTRĂ ÎN CONTACT CU BUCĂTARIII NOȘTRI!!

Bucătarii noștri îți răspund cu drag la întrebări.

Email: hello@cosori.ro

În numele echipei Cosori

Vă dorim spor la gătit!

CUPRINS

Mic dejun

- 5 Pizza pentru mic dejun
- 6 Coșulețe de șuncă și ouă
- 7 Frigănele umplute

Aperitive

- 9 Aripioare de pui condimentate
- 10 Creveți cu nucă de cocos
- 11 Sparanghel învelit în prosciutto
- 12 "Chifteluțe" de cocktail vegane

Antreuri

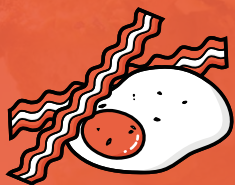
- 14 Bratwurst cu ardei
- 16 Burgeri de fasole neagră și Quinoa condimentată în stil cubanez
- 17 Piept de pui înnegrit
- 18 Ton topit cu sos chipotle
- 19 Santa Maria Ribeye
- 20 Pui cu parmezan

Feluri principale

- 22 Chipsuri crocante condimentate
- 23 Chipsuri de tortilla de casă
- 24 Stir Fry cu vinete și ciuperci
- 25 Chipsuri de avocado

Deserturi

- 28 Mini plăcinte de mere
- 30 Brioșe Streusel cu crustă de firimituri
- 31 Churros cu sos de ciocolată mexican



Mic dejun



Pizza pentru mic dejun

PORȚII

1–2 porții

PREGĂTIRE

5 minute

COACERE

9 minute

9 ml ulei de măsline

1 aluat de pizza (18 cm)

28 g de brânză mozzarella cu
umiditate scăzută

2 felii de șuncă afumată

1 ou

21 g frunze de coriandru, tocate,
pentru garnitură

1. **Ungeți** cu ulei de măsline aluatul de pizza preparat.
2. **Presărați** brânza mozzarella și șunca afumată pe aluat.
3. **Așezați** pizza direct în coșul Cosori Smart Air Fryer, fără platoul crisp.
4. **Selectați** funcția Air Fry, reglați temperatura la 200°C și timpul la 5 minute, apoi apăsați butonul Start/Pauză.
5. **Scoateți** când se oprește cronometrul și spargeți oul peste pizza.
6. **Așezați** coșul înapoi în friteuza cu aer.
7. **Selectați** funcția Broil (Coacere), reglați timpul la 4 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
8. **Scoateți** când este gata, ornați cu coriandru tocat și serviți.



Coșulețe de șuncă și ouă

PORȚII

6 porții

PREGĂTIRE

5 minute

COACERE

8 minute

6 felii de bacon

6 ouă

Sare și piper, după gust

2 cepe verzi, tăiate felii subțiri, pentru garnitură

Articole necesare

6 forme de brioșe individuale

- Înfășurați** 1 bucată de bacon în interiorul fiecărei forme de brioșe pentru a crea inele.
- Spargeți** 1 ou în centrul fiecărui inel de bacon. Se condimentează fiecare ou cu un praf de sare și piper.
- Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați formele de brioșe pe platoul crisper.
- Selectați** funcția Air Fry, reglați timpul la 8 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
- Scoateți-le** când sunt gata, decorați coșulețele cu bacon și ouă cu ceapă verde tăiată felii și serviți.



Frigănele umplute

PORȚII

1 porție

PREGĂTIRE

4 minute

COACERE

8 minute

1 felie de pâine brioche (6½ cm grosime), de preferință uscată

113 g de cremă de brânză

2 ouă

30 ml lapte

30 ml de smântână

42 g de zahăr

5 g scorțișoară

2 g extract de vanilie

Spray de ulei

Fistic mărunțit, pentru topping

Sirop de arțar, pentru servire

1. **Faceți** o tăietură în mijlocul feliei de brioche.
2. **Umpleți** interiorul tăieturii cu cremă de brânză. Dați deoparte.
3. **Bateți** împreună ouăle, laptele, smântâna, zahărul, scorțișoara și extractul de vanilie.
4. **Înmuiati** frigănea umplută în amestecul de ouă timp de 10 secunde pe fiecare parte.
5. **Pulverizați** fiecare parte a pâinii cu spray de ulei.
6. **Așezați** pâinea direct în coșul friteuza cu aer cald inteligent Cosori, fără platoul crisper.
7. **Selectați** funcția Air Fry, reglați timpul la 8 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
8. **Întoarceți** pâinea prăjită la jumătatea gătitului.
9. **Scoateți-o** când este gata.
10. **Se servește** acoperit cu fistic mărunțit și sirop de arțar.



Aperitive



Aripioare de pui condimentate

PORȚII
PREGĂTIRE
COACERE

4 porții
5 minute
20 de minute

9 g praf de usturoi
1 cub borș de pui, cu conținut redus de sodiu
5 g de sare
3 g piper negru
2 g paprika afumată
1 g piper cayenne
3 g condiment Old Bay®, mai puțin sodiu
3 g praf de ceapă
1 g oregano uscat
453 g aripioare de pui
Spray de ulei
Ranch, pentru servire

1. **Amestecați** toate condimentele într-un bol și amestecați bine.
2. **Păstrați** jumătate din amestecul de condimente într-un bol separat pentru a le presăra peste aripioarele de pui preparate.
3. **Se condimentează** aripioarele de pui cu jumătate din amestecul de condimente și se pulverizează abundant cu spray de ulei.
4. **Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați aripioarele de pui pe platoul crisper.
5. **Selectați** funcția Chicken (Pui) și apăsați Start/Pauză.
6. **Scoateți-le** când sunt gata, puneți-le într-un bol și presărați-le cu cealaltă jumătate din amestecul de condimente până când sunt bine acoperite.
7. **Serviți** cu o garnitură de ranch.



Creveți cu nucă de cocos

PORȚII

3 porții

PREGĂTIRE

8 minute

COACERE

6 minute

27 g făină simplă
5 g sare, împărțită
1 g piper negru, împărțit
1 g praf de usturoi, împărțit
2 g paprika, împărțit
2 ouă mari, bătute
15 ml lapte
28 g de pesmet panko
40 g de nucă de cocos neîndulcită
227 g creveți mari, decojiți (cu coada lăsată) și fără coajă
Spray de ulei

1. **Amestecați** făina și jumătate din condimente și mirodenii în 1 bol.
2. **Bateți** împreună ouăle și laptele într-un bol separat.
3. **Amestecați** pesmetul panko, nuca de cocos și cealaltă jumătate din condimente și mirodenii într-un al treilea bol.
4. **Se acoperă** fiecare crevetă cu făină, apoi se înmoaie în ou și apoi se tăvăleşte în pesmet și nucă de cocos. Se înmoaie din nou în ou și firimituri și se lasă deoparte.
5. **Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați creveții pe platoul crisper.
6. **Pulverizați** creveții cu spray-ul de ulei.
7. **Selectați** funcția Seafood (Fructe de mare), reglați timpul la 6 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
8. **Scoateți** când sunt gata și serviți.



Sparanghel învelit în prosciutto

| | |
|------------------|----------|
| PORȚII | 3 porții |
| PREGĂTIRE | 5 minute |
| COACERE | 8 minute |

12 bucăți de sparanghel
10 ml ulei de măsline
Sare și piper, după gust
12 felii de prosciutto

1. **Tăiați** capetele lemnoase ale sparanghelului și aruncați-le.
2. **Se pulverizează** sparanghelul cu ulei.
3. **Se condimentează** cu sare și piper după gust.
4. **Înfășurați** 1 felie de prosciutto în jurul fiecărei tije de sparanghel, de sus în jos.
5. **Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați sparanghelul pe platoul crisper.
6. **Selectați** funcția Veggies (Legume), reglați timpul la 8 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
7. **Scoateți** când sunt gata și serviți.



"Chifteleuțe" de cocktail vegane

PORȚII

6 porții

PREGĂTIRE

15 minute

COACERE

12 minute

340 g "carne de vită" măcinată pe bază de plante

½ șalotă medie, tăiată mărunt

3 g praf de usturoi

2 g piper negru

3 g de sare

2 g muștar uscat

Un vârf de cuțit de piper cayenne

Un vârf de cuțit de paprika afumată

15 g de pătrunjel proaspăt, tocat mărunt

3 ml de sos Worcestershire (potrivit pentru vegani)

43 g de făină de migdale

Spray de ulei

64 ml sos BBQ vegan, plus mai mult pentru servire

Arpagic, tocat mărunt, pentru garnitură

- 1. Amestecați** "carnea de vită" măcinată cu șalota, praful de usturoi, piperul, sarea, muștarul uscat, boiaua, paprika, pătrunjelul, sosul Worcestershire și făina de migdale într-un castron mare, până când se combină bine.
- 2. Împărțiți** amestecul în 12 porții și formați bile. Se dau la frigider pentru cel puțin 10 minute.
- 3. Așezați** chiftelele direct în coșul Cosori Smart Air Fryer, fără platoul crisper.
- 4. Pulverizați** chiftelele cu spray de ulei.
- 5. Selectați** funcția Air Fry, reglați temperatura la 200°C și timpul la 12 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
- 6. Scoateți** când este gata.
- 7. Se încălzește** sosul BBQ într-o cratiță medie până când fierbe, apoi adăugați chiftelele.
- 8. Amestecați** pentru a acoperi chiftelele.
- 9. Luați** de pe foc, decorați cu arpagic și serviți.



Feluri principale



Bratwurst cu ardei

PORȚII

2 porții

PREGĂTIRE

5 minute

COACERE

7 minute

2 ardei grași roșii, curățați de sămburi
și tăiați în felii de 2½ cm lățime

7 ml ulei de măsline

Sare și piper, după gust

2 cârnați bratwurst, crestați cu un
cuțit

1. **Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați feliile de ardei gras pe platoul crisper.
2. **Pulverizați** feliile de ardei gras cu ulei de măsline, asezonați cu sare și piper, apoi adăugați cârnații bratwurst.
3. **Selectați** funcția Roast (Prăjire), reglați timpul la 7 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
4. **Scoateți** când sunt gata și serviți.



Burgeri de fasole neagră și Quinoa condimentată în stil cubanez

PORȚII PREGĂTIRE COACERE

4 porții
20 de minute
8 minute

½ ceapă albă, tăiată mărunt
2 căței de usturoi
32 g de frunze de coriandru
1 cutie de fasole neagră, scursă și clătită
128 g de quinoa, gătită conform instrucțiunile de pe ambalaj
1 lămâie verde, curățată de coajă și de zeamă
15 g pastă de tomate
10 g de sare kosher
5 g de oregano uscat
3 g piper negru proaspăt măcinat
3 g de semințe de coriandru măcinate
3 g chimen măcinat
15 ml ulei de măsline
Spray de ulei

Pentru servit

4 chifle de burger
32 g de frunze proaspete de coriandru
Maioneză pe bază de plante
¼ ceapă roșie, tăiată felii subțiri
Salată verde, tăiată, spălată și uscată
1 roșie Roma, tăiată felii subțiri

Articole necesare

Robot de bucătărie dotat cu accesoriu cu lamă

- 1. Puneți** ceapa, usturoiul și frunzele de coriandru în bolul unui robot de bucătărie dotat cu accesoriul cu lamă.
- 2. Pulsați** de mai multe ori până când amestecul este tocat fin, apoi adăugați fasolea neagră și mai apăsați de câteva ori până când se formează o pastă omogenă. Transferați amestecul într-un bol mediu.
- 3. Adăugați** la amestecul de fasole neagră quinoa, coaja și sucul de lime, pasta de tomate, sarea, oregano, piperul, semințele de coriandru măcinate, chimenul și uleiul de măsline.
- 4. Se amestecă** până când se distribuie uniform.
- 5. Modelați** amestecul de fasole neagră în 4 chiftele de dimensiuni egale, împachetându-le bine pentru a vă asigura că rămân împreună în timpul gătitului.
- 6. Pulverizați** chiftelele cu spray de ulei pe ambele părți.
- 7. Așezați** chifteluțele direct în coșul Cosori Smart Air Fryer, fără platoul crisper.
- 8. Selectați** funcția Air Fry, reglați temperatura la 195°C și timpul la 8 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
- 9. Întoarceți** chifteluțele la jumătatea gătitului.
- 10. Scoateți-le** când sunt gata și serviți-le pe chifle de burger cu coriandru, maioneză vegetală, felii de ceapă, salată verde și felii de roșii.



Piept de pui înnegrit

PORȚII

4 porții

PREGĂTIRE

10 minute

COACERE

12 minute

9 g paprika afumată

6 g praf de usturoi

6 g praf de ceapă

2 g piper cayenne

5 g piper negru

4 g sare

454 g piept de pui dezosată, fără piele,
tăiat în felii subțiri

Spray de ulei

2 lămâi verzi, tăiate în jumătate,
pentru servire

- 1. Amestecați** paprika, usturoiul pudră, ceapa pudră, boiaua, piperul negru și sarea într-un bol mic.
- 2. Asezonați** puiul pe ambele părți cu amestecul de condimente pentru a vă asigura că este acoperit complet.
- 3. Pulverizați** ambele părți cu spray de ulei.
- 4. Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați puiul pe platoul crisper.
- 5. Selectați** funcția Chicken (Pui), reglați timpul la 12 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
- 6. Scoateți** când este gata.
- 7. Serviți** după ce stoarceți lămâile verzi peste pui.



Ton topit cu sos chipotle

PORȚII

2 porții

PREGĂTIRE

5 minute

COACERE

8 minute

1 conservă de ton (142 g)

42 g de sos chipotle La Costeña®.

4 felii de pâine albă

2 felii de brânză pepper jack

1. **Se amestecă** tonul și sosul de chipotle până se combină bine.
2. **Se întinde** jumătate din amestecul de ton cu chipotle pe fiecare dintre cele 2 felii de pâine.
3. **Adăugați** o felie de brânză pepper jack pe fiecare dintre ele și acoperiți cu celelalte 2 felii de pâine, realizând astfel 2 sandvișuri.
4. **Așezați** sandvișurile direct în coșul Cosori Smart Air Fryer, fără platoul crisper.
5. **Selectați** funcția Air Fry, reglați timpul la 8 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
6. **Întoarceți** sandvișurile la jumătatea gătitului.
7. **Scoateți-le** când sunt gata, tăiați-le pe diagonală și serviți-le.



Santa Maria Ribeye

| | |
|------------------|--------------|
| PORȚII | 2 porții |
| PREGĂTIRE | 30 de minute |
| COACERE | 10 minute |

1 costiță dezosată (450 g)
5 g de sare kosher
2 g piper negru măcinat
2 g praf de usturoi
2 g praf de ceapă
2 g de oregano uscat
Un vârf de cuțit de rozmarin uscat
Un vârf de cuțit de piper Cayenne
Un vârf de cuțit de salvie uscată
15 ml de ulei de măsline

1. **Scoateți** friptura din frigider cu 30 de minute înainte de a o găti.
2. **Uscați** friptura cu un prosop de hârtie și asezonați ambele părți cu sare și piper negru.
3. **Amestecați** condimentele și presărați-le uniform peste friptură.
4. **Se** stropește friptura cu ulei de măsline.
5. **Așezați** friptura direct în coșul Cosori Smart Air Fryer, fără platoul crisper.
6. **Selectați** funcția Steak (Friptură), reglați timpul la 10 minute, apoi apăsați Start/Pauză. Astfel veți obține o friptură cu grad de coacere mediu.
7. **Scoateți-o** când este gata.
8. **Lăsați** friptura să se odihnească timp de 5 minute înainte de a o felia și de a o servi.

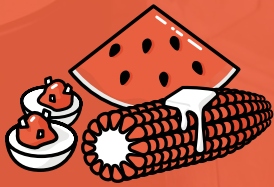


Pui cu parmesan

| | |
|------------------|-----------|
| PORȚII | 2 porții |
| PREGĂTIRE | 10 minute |
| COACERE | 12 minute |

56 g de pesmet în stil italian
20 g parmezan ras
1 ou, bătut
60 g de făină simplă
2 bucăți de piept de pui dezosate și
fără piele (tăiate subțire)
Spray de ulei
2 felii de brânză mozzarella
Sos marinara, pentru servire
2 fire de pătrunjel, proaspăt tocat,
pentru garnitură

- 1. Amestecați** pesmetul și parmezanul într-un castron mediu, puneți oul bătut într-un alt castron și apoi turnați făina într-un al treilea castron.
- 2. Tăvăliți** fiecare piept de pui în făină, apoi înmuiți-l în oul bătut și apoi tăvăliți-l în amestecul de pesmet.
- 3. Pulverizați** ambele părți ale puiului cu spray de ulei.
- 4. Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați puiul pe platoul crisper.
- 5. Selectați** funcția Air Fry, reglați timpul la 12 minute, apoi apăsați *Start/Pauză*.
- 6. Se pune** 1 felie de brânză mozzarella pe fiecare piept după 10 minute.
- 7. Scoateți** puiul atunci când este gata.
- 8. Se servește** cu sos marinara și se ornează cu pătrunjel proaspăt tocat.



Garnituri



Chipsuri crocante condimentate

PORȚII

3 porții

PREGĂTIRE

10 minute

COACERE

17 minute

2 cartofi roșii

15 g amidon de porumb sau amidon de cartofi

21 ml ulei vegetal

8 g de sare kosher, plus mai multă după gust pentru aseasonare

5 g praf de ceapă

5 g praf de usturoi

5 g paprika

2 g de pudră de chili

2 g piper cayenne

1. **Se curăță** cartofii de coajă, apoi se taie capetele înguste.
2. **Tăiați** cartofii în două, transversal, apoi tăiați fiecare jumătate în bastonașe de 6 milimetri lățime.
3. **Se amestecă** cartofii tăiați cu restul ingredientelor într-un castron mare până când sunt acoperiți uniform.
4. **Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați cartofii pe platoul crisper.
5. **Selectați** funcția Fries (Cartofi prăjiți), reglați timpul la 17 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
6. **Scoateți** cartofii când sunt gata, presărați cu sare suplimentară, dacă doriți, și serviți imediat.



Chipsuri de tortilla de casă

| | |
|------------------|----------|
| PORȚII | 2 porții |
| PREGĂTIRE | 2 minute |
| COACERE | 9 minute |

6 tortillas de porumb (15 cm diametru), tăiate în 6 bucăți fiecare
30 ml de ulei neutru, cum ar fi canola sau semințe de struguri
8 g de sare
Salsa, pentru servire

1. **Se amestecă** tortilla în ulei și sare până când este bine acoperită.
2. **Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați tortillas pe platoul crisper.
3. **Selectați** funcția Air Fry, reglați timpul la 9 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
4. **Scoateți-le** când sunt gata și serviți-le cu salsa.



Stir Fry cu vinete și ciuperci

PORȚII

2 porții

PREGĂTIRE

10 minute

COACERE

12 minute

½ vânăță mare, tăiată în cuburi de
25 mm

7 ciuperci cremini, tăiate în patru

30 ml de sos de soia

15 g de sos hoisin

15 g de miere

7 ml oțet de vin de orez

1 g ulei de susan

Orez, fiert, pentru servire

1 ceapă verde, tăiată felii, pentru
garnitură

1. **Amestecați** toate ingredientele, cu excepția orezului și a cepei verzi, într-o pungă de plastic resigilabilă.
2. **Se lasă** la marinat vinetele și ciupercile timp de aproximativ 10 minute la temperatura camerei.
3. **Scurgeți** și aruncați marinata.
4. **Așezați** vinetele și ciupercile direct în coșul friteuzei cu aer cald, fără platoul crisper.
5. **Selectați** funcția Veggies (Legume), reglați timpul la 12 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
6. **Scoateți** vinetele și ciupercile când sunt gata și serviți-le peste orez, garnisite cu ceapă verde.



Chipsuri de avocado

PORȚII

2 porții

PREGĂTIRE

15 minute

COACERE

9 minute

62 g făină

2 g praf de usturoi

2 g praf de ceapă

1 g paprika afumată

1 g piper cayenne

2 ouă, bătute

106 g de pesmet panko

43 g parmezan ras

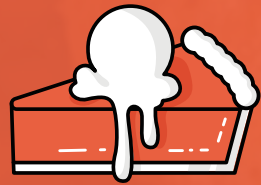
Sare și piper, după gust

2 avocado, decojite, fără sămburi și tăiate în felii de 25 mm grosime

Spray de ulei

Ketchup sau ranch, pentru servire

- 1. Puneți** făina, praful de usturoi, praful de ceapă, paprika afumată și piperul Cayenne într-un bol mic, puneți ouăle bătute într-un alt bol mic și amestecați pesmetul panko, parmezanul, sarea și piperul într-un al treilea bol mic.
- 2. Acoperiți** bucățile de avocado tăvălindu-le mai întâi în făină, apoi în ou și apoi în pesmet, presând ușor cu mâinile.
- 3. Așezați** bucățile de avocado acoperite pe o tavă și pulverizați-le pe toate părțile cu spray de ulei.
- 4. Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer, apoi așezați feliile de avocado pe platoul crisper.
- 5. Selectați** funcția Air Fry, reglați temperatura la 195°C și timpul la 9 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
- 6. Scoateți** chipsurile de avocado atunci când sunt gata și serviți-le cu sosul preferat.



Deserturi



Mini plăcinte de mere

PORȚII
PREGĂTIRE
COACERE

2 porții
35 de minute
10 minute

1 măr mijlociu, decojit și tăiat în
bucăți de mărimea unei mușcăături
18 g de zahăr granulat
18 g de unt nesărat
1 g scorțișoară măcinată
Un vârf de cuțit de nucșoară măcinată
Un vârf de cuțit de piper măcinat
1 foaie de aluat de plăcintă pregătit
în prealabil
1 ou, bătut
5 ml lapte

- 1. Se amestecă** merele tăiate în cubulețe, zahărul granulat, untul, scorțișoara, nucșoara și piperul împreună într-o cratiță sau tigaie medie, la foc mediu-jos. Aduceți la fierbere.
- 2. Se fierbe** timp de 2 minute, apoi se îndepărtează de pe foc.
- 3. Lăsați** merele să se răcească neacoperite la temperatura camerei timp de 30 de minute.
- 4. Tăiați** aluatul de plăcintă în cercuri de 127 de milimetri.
- 5. Adăugați** umplutura în centrul fiecărui cerc de aluat de plăcintă și folosiți degetul pentru a aplica apă la capetele exterioare. Va rămâne puțină umplutură în plus.
- 6. Închideți** plăcintele cu o furculiță și tăiați o mică fantă în partea de sus. Se păstrează la frigider până când sunt gata de coacere.
- 7. Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer.
- 8. Selectați** funcția Air Fry, reglați temperatura la 175°C și timpul la 5 minute, apoi apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.
- 9. Amestecați** oul și laptele pentru a unge partea de sus a fiecărei plăcinte cu ou.
- 10. Așezați** plăcintele cu mere pe platoul crisper.
- 11. Selectați** funcția Bake (Coacere), reglați temperatura la 175°C și timpul la 10 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
- 12. Scoateți** plăcintele când sunt gata și sunt rumenite, lăsați-le să se răcească timp de 5 minute și serviți-le.



Brioșe Streusel cu crustă de firimituri

PORȚII

6 brioșe

PREGĂTIRE

10 minute

COACERE

12 minute

Topping de firimituri

13 g zahăr alb

16 g zahăr brun deschis

1 g scorțișoară

Un vârf de cuțit de sare

30 g unt nesărat, topit

30 g de făină simplă

Brioșe

100 g făină

49 g zahăr brun deschis

4 g praf de copt

1 g bicarbonat de sodiu

2 g scorțișoară

1 g sare de mare fină

98 g smântână

44 g unt nesărat, topit

1 ou

5 ml extract de vanilie

Spray de ulei

Articole necesare

Forme de silicon pentru brioșe sau

o formă de brioșe individuale cu

6 cupe

1. **Amestecați** toate ingredientele pentru toppingul de firimituri până când acestea formează firimituri consistente. Puneți deoparte.
2. **Amestecați** făina, zahărul brun, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, scorțișoara și sarea într-un bol mare.
3. **Bateți** smântâna, untul, oul și extractul de vanilie într-un castron separat până când se amestecă bine.
4. **Amestecați** ingredientele umede în cele uscate până când sunt bine combinate.
5. **Pulverizați** formele de brioșe cu spray de ulei și turnați aluatul până când formele sunt pline cu $\frac{3}{4}$.
6. **Presărați** partea de sus a brioșelor cu toppingul de firimituri.
7. **Așezați** brioșele direct în coșul friteuzei cu aer comprimat, fără platoul crisper.
8. **Selectați** funcția Bake (Coacere), reglați temperatura la 150°C și timpul la 12 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
9. **Scoateți** brioșele atunci când sunt gata și serviți-le calde.



Churros cu sos de ciocolată mexican

PORȚII

12 porții

PREGĂTIRE

30 de minute

COACERE

8 minute

Sos de ciocolată mexican

118 ml smântână pentru frișcă

170 g ciocolată mexicană tocată (sau ciocolată semi-dulce)

10 ml lichior de cafea

2 ml de extract de vanilie

1 g scorțișoară

Churros

118 ml apă

43 g unt nesărat

15 g zahăr granulat

Un vârf de cuțit de sare

68 g făină simplă

1 ou mare, la temperatura camerei

2 ml de extract de vanilie

Spray cu ulei de cocos

Zahăr cu scorțișoară

100 g zahăr granulat

5 g scorțișoară

Articole necesare

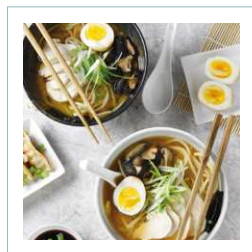
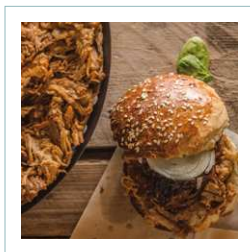
Mixer electric de mână sau mixer vertical

Pungă de patiserie prevăzută cu un dui mare în formă de stea

1. **Se încălzește** smântâna într-o cratiță medie, la foc mediu-scăzut, până când începe să clocotească.
2. **Combinați** ciocolata, lichiorul de cafea, vanilia și scorțișoara într-un bol mediu.
3. **Se toarnă** crema fierbinte peste ciocolată și se lasă să stea timp de 1 minut.
4. **Bateți** până la omogenizare. Se lasă deoparte până când este gata de servire.
5. **Așezați** platoul crisper în coșul Cosori Smart Air Fryer.
6. **Selectați** funcția Air Fry, reglați temperatura la 190°C și timpul la 5 minute, apoi apăsați Start/Pauză pentru preîncălzire.
7. **Amestecați** apa, untul, zahărul și sarea într-o cratiță și încălziți la foc mediu-mare.
8. **Opriți** focul după ce untul s-a topit și a început să fiarbă, adăugați făina, apoi amestecați energic cu o lingură de lemn până când amestecul formează o bilă, aproximativ 2 minute.
9. **Se transferă** amestecul în bolul unui mixer vertical sau într-un bol mare și se lasă să se răcească timp de 4 minute.
10. **Adăugați** oul și extractul de vanilie în castron, în timp ce bateți la viteză mare timp de 3 minute, folosind un mixer electric de mână sau un mixer vertical, sau până când oul a fost bine încorporat și aluatul are un aspect neted.
11. **Transferați** aluatul într-o pungă de patiserie prevăzută cu un dui mare în formă de stea.
12. **Pulverizați** platoul cu ulei de cocos.
13. **Întindeți** aluatul în fâșii de 10 centimetri lungime direct pe platoul crisper uns și tăiați capetele cu foarfeca.
14. **Pulverizați** ușor partea de sus a churros cu spray-ul de ulei de cocos.
15. **Selectați** funcția Air Fry, reglați temperatura la 190°C și timpul la 8 minute, apoi apăsați Start/Pauză.
16. **Amestecați** zahărul și scorțișoara într-un bol în timp ce se coc churros.
17. **Scoateți** când sunt gata, apoi aruncați imediat churros în amestecul de zahăr cu scorțișoară. Repetați procesul de gătire și de acoperire cu restul churrosilor.
18. **Serviți** churros cu sosul de ciocolată alături.

Vrei mai mult?

Ne-am angajat să creăm o comunitate care să scoată la iveală ce e mai bun din ceea ce gătește fiecare. Împărtășiți rețete și intrați în contact cu noi. Lucrăm în mod constant pentru a vă oferi sfaturi din ce în ce mai bune.



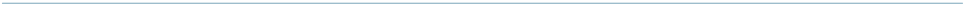
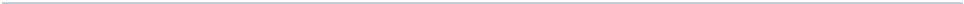
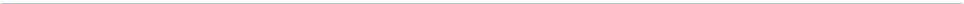
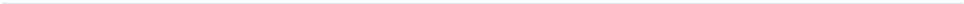
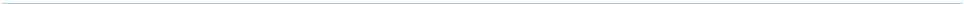
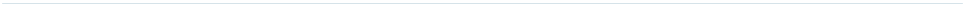
ÎMPĂRTĂȘEȘTE REȚETELE TALE CU NOI!

#COSORIROMANIA

Ne-ar plăcea să vedem ce pregătești! Alătură-te comunității noastre dedicate împărtășirii zilnice de sfaturi și ponturi despre gătit și viață sănătoasă.



NOTE



COSORI®

Întrebări, observații?

hello@cosori.ro