



**MODO DE PREPARO PARA PRODUCTOS CONGELADOS**

# MINI COXINHA

## de Frango

### MODO DE PREPARO

#### NA PANELA

Em uma panela colocar a quantidade de óleo suficiente para cobrir as mini coxinhas. Aquecer até atingir 180°C. Retirar da embalagem uma porção pequena do produto ainda congelado e fritar por aproximadamente 2 minutos. Com o auxílio de um pegador, retirar as mini coxinhas e colocar em papel toalha para escorrer por 3 a 4 minutos. Aguardar o óleo reaquecer para adicionar outra remessa para fritura. Cuidado, recheio quente.

**ATENÇÃO:** O salgado pode estourar (sair o recheio) se o óleo estiver muito quente ou muito frio, se forem colocadas mais unidades que o recomendado ou se o produto permanecer por muito tempo na fritura. Manter as crianças longe do fogão no momento da fritura, risco de queimaduras.

#### DICA:

Não fritar o produto resfriado, pois o mesmo terá alteração de cor e textura (ficará encharcado de gordura). Frite congelado. Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim a coxinha estará mais aquecida internamente.

#### NA AIR FRYER

Pincelar os salgados com óleo ou azeite e coloca-los no fundo da cesta, sem sobrepor. Programar a 200°C por 15 minutos (o tempo pode mudar de acordo com o modelo da Air Fryer), retirar do cesto e servir.

**ATENÇÃO: NÃO DESCONGELAR O PRODUTO**

# MINI QUIBE

## com Requeijão

### MODO DE PREPARO

#### NA PANELA

Em uma panela colocar a quantidade de óleo suficiente para cobrir os mini quibes. Aquecer até atingir 180°C. Retirar da embalagem uma porção pequena do produto ainda congelado e fritar por aproximadamente 2 minutos. Com o auxílio de um pegador, retirar os mini quibes e colocar em papel toalha para escorrer por 3 a 4 minutos. Aguardar o óleo reaquecer para adicionar outra remessa para fritura. Cuidado, recheio quente.

**ATENÇÃO:** O salgado pode estourar (sair o recheio) se o óleo estiver muito quente ou muito frio, se forem colocadas mais unidades que o recomendado ou se o produto permanecer por muito tempo na fritura. Manter as crianças longe do fogão no momento da fritura, risco de queimaduras.

#### DICA:

Não fritar o produto resfriado, pois o mesmo terá alteração de cor e textura (ficará encharcado de gordura). Frite congelado. Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim o mini quibe com requeijão estará mais aquecido internamente.

#### NA AIR FRYER

Pincelar os salgados com óleo ou azeite e coloca-los no fundo da cesta, sem sobrepor. Programar a 200°C por 15 minutos (o tempo pode mudar de acordo com o modelo da Air Fryer), retirar do cesto e servir.

**ATENÇÃO: NÃO DESCONGELAR O PRODUTO**

# BOLINHA DE QUEIJO

## MODO DE PREPARO

### NA PANELA

Em uma panela colocar a quantidade de óleo suficiente para cobrir as mini bolinhas de queijo. Aquecer até atingir 180°C.

Retirar da embalagem uma porção pequena do produto ainda congelado e fritar por aproximadamente 2 minutos.

Com o auxílio de um pegador, retirar as mini bolinhas de queijo e colocar em papel toalha para escorrer por 3 a 4 minutos.

Aguardar o óleo reaquecer para adicionar outra remessa para fritura. Cuidado, recheio quente.

**ATENÇÃO:** O salgado pode estourar (sair o recheio) se o óleo estiver muito quente ou muito frio, se forem colocadas mais unidades que o recomendado ou se o produto permanecer por muito tempo na fritura. Manter as crianças longe do fogão no momento da fritura, risco de queimaduras.

**DICA:** Não fritar o produto resfriado, pois o mesmo terá alteração de cor e textura (ficará encharcado de gordura). Frite congelado. Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim a bolinha de queijo estará mais aquecida internamente.

### NA AIR FRYER

Pincelar os salgados com óleo ou azeite e coloca-los no fundo da cesta, sem sobrepor. Programar a 200°C por 20 minutos (o tempo pode mudar de acordo com o modelo da Air Fryer), retirar do cesto e servir.

**ATENÇÃO: NÃO DESCONGELAR O PRODUTO**

# MINI COXINHA

## *Sem Massa*

### MODO DE PREPARO

#### NA PANELA

Em uma panela colocar a quantidade de óleo suficiente para cobrir as coxinhas sem massa. Aquecer até atingir 180°C. Retirar da embalagem uma porção pequena do produto ainda congelado e fritar por aproximadamente 2 minutos. Com o auxílio de um pegador, retirar as mini coxinhas sem massa e colocar em papel toalha para escorrer por 3 a 4 minutos. Aguardar o óleo reaquecer para adicionar outra remessa para fritura. Cuidado, recheio quente.

**ATENÇÃO:** O salgado pode estourar (sair o recheio) se o óleo estiver muito quente ou muito frio, se forem colocadas mais unidades que o recomendado ou se o produto permanecer por muito tempo na fritura. Manter as crianças longe do fogão no momento da fritura, risco de queimaduras.

#### DICA:

Não fritar o produto resfriado, pois o mesmo terá alteração de cor e textura (ficará encharcado de gordura). Frite congelado. Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim a coxinha sem massa estará mais aquecida internamente.

#### NA AIR FRYER

Pincelar as coxinhas sem massa com óleo ou azeite e coloca-los no fundo da cesta, sem sobrepor. Programar a 200°C por 15 minutos (o tempo pode mudar de acordo com o modelo da Air Fryer), retirar do cesto e servir.

**ATENÇÃO: NÃO DESCONGELAR O PRODUTO**

# MINI CHURROS

## com Recheio de Doce de Leite

### MODO DE PREPARO

#### NA PANELA

Em uma panela colocar a quantidade de óleo suficiente para cobrir os mini churros. Aquecer até atingir 180°C. Retirar da embalagem uma porção pequena do produto ainda congelado e fritar por aproximadamente 2 minutos. Com o auxílio de um pegador, retirar os mini churros e colocar em papel toalha para escorrer por 3 a 4 minutos. Em seguida, passar em uma mistura de açúcar com canela. Aguardar o óleo reaquecer para adicionar outra remessa para fritura. Cuidado, recheio quente.

**ATENÇÃO:** O salgado pode estourar (sair o recheio) se o óleo estiver muito quente ou muito frio, se forem colocadas mais unidades que o recomendado ou se o produto permanecer por muito tempo na fritura. Manter as crianças longe do fogão no momento da fritura, risco de queimaduras.

#### DICA:

Não fritar o produto resfriado, pois o mesmo terá alteração de cor e textura (ficará encharcado de gordura). Frite congelado. Após a fritura aguarde pelo menos 2 minutos para o consumo, assim o mini churros estará mais aquecido internamente.

#### NA AIR FRYER

Pincelar os mini churros com óleo ou azeite e coloca-los no fundo da cesta, sem sobrepor. Programar a 200°C por 15 minutos (o tempo pode mudar de acordo com o modelo da Air Fryer), retirar do cesto, passar em uma mistura de açúcar com canela e servir.

**ATENÇÃO: NÃO DESCONGELAR O PRODUTO**

# MINI PASTÉIS APERTITIVO

## *com Recheio de Queijo*

### MODO DE PREPARO

#### NA PANELA

Retire os mini pastéis do freezer por aproximadamente 1 hora ou até estarem completamente descongelados.

Em uma panela colocar a quantidade de óleo suficiente para cobrir os mini pastéis. Aquecer até atingir 180°C.

Fritar em porções pequenas até os mini pastéis estarem corados.

Com o auxílio de um pegador, retirá-los do óleo e colocar em papel toalha para escorrer por 3 a 4 minutos.

Aguardar o óleo reaquecer para adicionar outra remessa para fritura. Cuidado, recheio quente.

**ATENÇÃO:** Os mini pastéis podem estourar se o óleo estiver muito quente ou muito frio, se forem colocadas mais unidades que o recomendado ou se o produto permanecer por muito tempo na fritura. Manter as crianças longe do fogão no momento da fritura, risco de queimaduras.

# PÃO DE QUEIJO

## Coquetel

### MODO DE PREPARO

#### **NO FORNO**

Retirar os pães de queijo do freezer somente na hora de assar.

Pré aquecer o forno por cerca de 15 minutos a 180°C.

Untar uma assadeira com óleo.

Colocar os pães de queijo na assadeira com a distância de aproximadamente 2cm entre eles.

Assar por aproximadamente 30 minutos ou até estarem dourados. Servir.

#### **NA AIR FRYER**

Forrar o fundo da cesta com os pães de queijo sem sobrepor.

Programar a Air Fryer a 200°C por 15 minutos ( o tempo pode mudar de acordo com a marca e modelo do equipamento).

Retirar do cesto e servir

**ATENÇÃO: NÃO DESCONGELAR O PRODUTO.  
PRODUTO QUENTE, RECOMENDA-SE O USO DE UMA LUVA TÉRMICA  
PARA AUXILIAR NA RETIRADA DO PRODUTO DO FORNO.**