

Tortinha na Air Fryer

Tortinha que pode ser usada como opção de lanche intermediário

🕒 Preparação 25 minutos 🕒 Total 25 minutos 4 porções

Ingredientes

ou

50 gramas de tapioca de goma

ou

2 unidades de ovo de galinha (90 g)

ou

50 gramas de peito de frango, sem pele, cozido

ou

1 colher de sopa rasa de requeijão light (15 g)

ou

15 gramas de queijo mussarela light

Método de preparo

1

Em um recipiente adicione os ovos e misture.

2

Depois acrescente a tapioca, o recheio frango requeijão light, fermento e misture bem.

3

Despeje a massa em mini formas de silicone e acrescente o queijo mussarela em pequenos pedaços.

4

Coloque na Air Fryer ou forno por até 20 minutos em 180°C. Finalize com uma pitada de orégano caso goste.