



Imagem: Reprodução/WEB

## KARAAGE (FRANGO FRITO JAPONÊS)

### INGREDIENTES

500 g de frango (pode ser peito ou sobrecoxa)  
2 colheres (sopa) de molho de soja (*shoyu*)  
1 colher (sopa) de saquê culinário  
1 colher (sobremesa) de gengibre ralado fresco  
1 dente de alho picado  
Sal a gosto se achar necessário  
1 xícara (chá) de amido de milho para empanar

### MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos e reserve. Rale o gengibre, pique o alho em pedaços bem pequenos e misture com o *shoyu* e o saquê culinário. Prove e, se achar necessário, adicione uma pitadinha de sal a gosto. Bote o frango e o molho em um saco para alimentos e misture bem para o tempero se espalhar. Deixe o frango marinar no tempero na geladeira por pelo menos 2 horas. Se quiser agilizar, pode deixar só 30 minutos em temperatura ambiente, mas o sabor pode não ficar tão intenso. Em seguida, tire os pedaços de frango da sacola e passe em uma tigela com o amido de milho para empanar. Tire o excesso antes de fritar. Frite em óleo quente até ficar dourado e crocante. Deixe descansar em um recipiente com papel-toalha para remover o óleo e ficar sequinho. Sirva o *karaage* com fatias de limão e um molho à sua escolha.

## BOLO MESCLADO NA AIR FRYER

### INGREDIENTES

#### Parte 1

½ mistura de bolo para air fryer sabor laranja  
1 colher (sopa) de margarina sem sal em temperatura ambiente (25 g)  
25 ml de leite integral  
1 ovo

#### Parte 2

½ mistura de bolo para air fryer sabor chocolate  
1 colher (sopa) de margarina sem sal em temperatura ambiente (25 g)  
25 ml de leite integral  
1 ovo

### MODO DE PREPARO

Em um recipiente, despeje metade da mistura de bolo sabor laranja, acrescente o ovo, a manteiga e o leite e mexa bem com o auxílio de uma colher até obter uma massa lisa e homogênea. Em outro recipiente, despeje metade da mistura de bolo sabor chocolate, acrescente o ovo, a manteiga e o leite e mexa bem com o auxílio de uma colher. Unte uma forma com manteiga e vá adicionando colheradas alternadas das duas massas, criando o efeito mesclado. Leve para a *air fryer* a 170 °C por 18 minutos.



Imagem: Reprodução/WEB