

Bocadito de naranja y albahaca (en airfryer)

Dulce de naranja y albahaca preparado en airfryer, pensado como bocadito individual y rematado con azúcar glas y albahaca fresca.



CATEGORÍA
Postres



RACIONES
4



DIFICULTAD
facil



PREPARACIÓN
—



COCCIÓN
30 min

 Método: Tradicional

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Aceite de oliva virgen extra · Mas o menos 1 vaso	225 ml
Azúcar	80 gr
Harina de trigo	200 gr
Sal	pizca
Huevo	3 ud

INGREDIENTE	CANTIDAD
Azúcar	120 gr
Harina de trigo	80 gr
Naranja · ralladura	9 ud
Albahaca · fresca para decorar	
Azúcar glass · para decorar	



PREPARACIÓN

1

Preparar y cocer la base

Paso con máquina

Forrar el molde con papel de horno y precalentar la airfryer. Mezclar en un bol los ingredientes de la base hasta obtener una masa homogénea, extenderla en el molde y programar 15 minutos a 180°C. Retirar y dejar atemperar.

225 ml · Aceite de oliva virgen extra · Mas o menos 1 vaso

80 gr · Azúcar

200 gr · Harina de trigo

pizca · Sal

Tiempo estimado: 15 min · 180 °C

Base cocida en airfryer.

2

Preparar y cocer la cobertura

Paso con máquina

Mientras, preparar la cobertura mezclando con varillas los ingredientes indicados. Verter la mezcla sobre la base atemperada e introducir de nuevo en la airfryer a 180°C unos 15 minutos.

3 ud · Huevo

120 gr · Azúcar

80 gr · Harina de trigo

9 ud · Naranja · ralladura

Tiempo estimado: 15 min · 180 °C · varillas

Cobertura cocida en airfryer.

3

Acabado

Retirar y dejar enfriar por completo. Espolvorear con azúcar glass de forma generosa y, antes de servir, aromatizar con albahaca fresca picada.

Azúcar glass · para decorar

Albahaca · fresca para decorar

4

Servir

A disfrutar!