Quibe na Airfryer

www.receitasdafia.com/receitas/quibe-na-airfryer

Experimente essa versão sofisticada do tradicional quibe, feito na airfryer em apenas 30 minutos!

30 min 12 porções

Ingredientes

- 250 g de carne moída
- 1 xícara de chá de Farinha para quibe
- 1/2 cebola picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Hortelã a gosto
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 xícara de chá de água fervente

Modo de Preparo

1. Comece colocando o trigo em um recipiente e despeje a água fervente por cima.
2. Deixe hidratar por cerca de 1 hora.
3. Após a hidratação, adicione a carne moída, a cebola picada, a hortelã, metade do azeite de oliva e tempere com sal e pimenta-do-reino.
4. Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
5. Com as mãos úmidas, modele pequenas porções da massa em formato de quibe.
6. Unte os quibes com o restante do azeite de oliva e coloque-os na airfryer preaquecida a 200 °C.
7. Deixe assar por aproximadamente 15 minutos, até ficarem dourados e crocantes.
8. Retire do aparelho e sirva seu quibe gourmet com toque de hortelã imediatamente, acompanhado de um molho de sua preferência.

Veja também:

Confira essa deliciosa receita de Molho Chipotle que acompanha muito bem o seu quibe.