

# Bolinhos de Arroz Crocantes em Múltiplas Texturas

## Ingredientes

---

15 unidades de bolinho de arroz (tamanho médio)

## Modo de Preparo

---

Pré-aqueça o forno a gás ou elétrico a 150°C.

Disponha metade dos bolinhos de arroz em uma assadeira, deixando espaço entre eles.

Leve ao forno por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que a superfície comece a dourar levemente e o interior esteja aquecido e macio. Este passo visa aquecer o centro e iniciar uma leve desidratação externa.

Enquanto a primeira leva está no forno, pré-aqueça a Airfryer a 180°C.

Com cuidado, retire os bolinhos do forno e deixe-os descansar por 10 minutos em temperatura ambiente.

Transfira os bolinhos pré-assados para a cesta da Airfryer, sem sobrepor. Cozinhe por 10-15 minutos, virando na metade do tempo, até que fiquem bem dourados e extremamente crocantes por fora.

Enquanto a primeira leva da Airfryer está finalizando, repita o processo de assar a segunda metade dos bolinhos no forno.

Após assar a segunda leva, siga o mesmo procedimento na Airfryer para crocância máxima.

Sirva imediatamente, apreciando a diferença de textura entre as camadas externas super crocantes e o interior macio e aquecido.

## Dica

---

*Para uma variação de textura, alguns bolinhos podem ser levemente achatados antes do processo de assar e fritar na Airfryer, criando uma espécie de “mini-panqueca” crocante de arroz. Se desejar, os bolinhos podem ser brevemente levados ao micro-ondas antes do forno para um aquecimento mais rápido do centro, reduzindo ligeiramente o tempo de forno, mas mantenha o forno e Airfryer para a textura final.*