

Rewolucja słodkości – najlepsze desery w airfryer krok po kroku

Czy wiesz, że to małe urządzenie na Twoim blacie może całkowicie odmienić sposób, w jaki przygotowujesz słodkości? Badania pokazują, że desery przygotowane w airfryerze zawierają nawet do 80% mniej tłuszczu niż ich tradycyjne odpowiedniki!

Airfryer to nie tylko urządzenie do przygotowywania frytek czy kotletów. To prawdziwy rewolucjonista w świecie słodkości. Wyobraź sobie chrupiące ciasteczka, puszyste muffinki czy idealnie wypieczone brownie – wszystko to bez konieczności nagrzewania całego piekarnika i w czasie krótszym o połowę. Desery w airfryerze to odpowiedź na potrzeby współczesnych miłośników słodkości, którzy cenią sobie zarówno smak, jak i zdrowszy styl życia.

Zalety przygotowywania deserów w airfryer

Oszczędność czasu to jeden z głównych atutów airfryera. Dzięki szybkiemu nagrzewaniu i intensywnej cyrkulacji gorącego powietrza, czas przygotowania deserów skraca się nawet o 30-50% w porównaniu do tradycyjnego piekarnika. Babeczki, które w piekarniku wymagają 25 minut, w airfryerze będą gotowe już po 12-15 minutach.

Zdrowsze alternatywy stają się rzeczywistością dzięki technologii gorącego powietrza. [Airfryer](#) umożliwia przygotowanie deserów z minimalną ilością tłuszczu lub całkowicie bez niego. Tradycyjne smażone pączki mogą zawierać nawet 20g tłuszczu, podczas gdy te same pączki przygotowane w

airfryerze – zaledwie 3-5g.

„Airfryer pozwala na przygotowanie deserów, które są nie tylko pyszne, ale też zdrowsze. To idealne rozwiązanie dla osób dbających o linię, ale niechcących rezygnować ze słodkich przyjemności.”

Kolejną zaletą jest **wszechstronność** – w airfryerze przygotujesz zarówno klasyczne ciasta i ciasteczka, jak i bardziej wyrafinowane desery, takie jak crème brûlée czy suflet. Urządzenie świetnie radzi sobie również z odgrzewaniem gotowych wypieków, przywracając im świeżość i chrupkość.

Różnice między tradycyjnym pieczeniem a przygotowaniem w airfryer

Tradycyjne piekarniki nagrzewają powietrze w całej komorze, co prowadzi do nierównomiernego pieczenia. Airfryer wykorzystuje technologię szybkiej cyrkulacji gorącego powietrza, zapewniając równomierne opiekanie ze wszystkich stron. Efekt? Idealnie wyrośnięte muffinki bez przypalonych boków i niedopieczonych środków.

Tekstura deserów to kolejna różnica. Wypieki z airfryera charakteryzują się bardziej chrupiącą skórką przy zachowaniu wilgotnego wnętrza. Jest to szczególnie zauważalne w przypadku brownies czy ciast z owocami, które zyskują wyjątkową konsystencję.

Temperatura i czas wymagają dostosowania. Jako ogólną zasadę można przyjąć obniżenie temperatury o około 20°C w porównaniu do przepisów na tradycyjny piekarnik oraz skrócenie czasu o 30%. Każdy airfryer może mieć jednak nieco inne parametry, dlatego warto eksperymentować i dostosowywać ustawienia.

Podstawowe akcesoria przydatne do deserów w airfryer

Formy silikonowe to absolutna podstawa. Ich elastyczność ułatwia wyjmowanie gotowych wypieków, a odporność na wysokie temperatury (do 230°C) sprawia, że są bezpieczne w użyciu. Szczególnie polecane są małe foremki na muffinki, tartaletki czy mini babeczki.

Papier do pieczenia przycięty do rozmiaru koszyka airfryera zapobiega przywieraniu ciast i ułatwia czyszczenie. Warto zaopatrzyć się w arkusze z otworami, które nie zakłócają cyrkulacji powietrza.

Maty silikonowe z otworami to doskonała alternatywa dla papieru – są wielokrotnego użytku i idealnie dopasowują się do koszyka airfryera. Zapewniają równomierne pieczenie dzięki niezakłóconej cyrkulacji powietrza.

W naszym sklepie Multi Cook oferujemy szeroki wybór airfryerów idealnych do przygotowywania deserów. Jako oficjalny partner wiodących producentów, zapewniamy urządzenia najwyższej jakości z gwarancją nawet do 30 lat. Nasze produkty są certyfikowane i dostępne w konkurencyjnych cenach. Zapraszamy do odwiedzenia naszych dwóch punktów stacjonarnych w Zielonej Górze lub skorzystania z wygodnych zakupów online z dostawą przez naszych kurierów.

Najlepsze przepisy na desery w airfryer

Klasyczne wypieki w nowej odsłonie

Szybkie ciasteczka czekoladowe przygotowane w airfryer zachwycają chrupiącą skórką i miękkim wnętrzem. Wystarczy uformować kulki z ciasta, lekko je spłaszczyć i piec w

temperaturze 180°C przez 8-10 minut. Sekret idealnych ciasteczek tkwi w krótszym czasie pieczenia niż w tradycyjnym piekarniku.

Mini serniki w airfryer to prawdziwe odkrycie dla miłośników kremowych deserów. Przygotowane w małych foremkach silikonowych wymagają jedynie 15 minut w temperaturze 160°C. Masa sernikowa zachowuje wilgotność, a spód pozostaje przyjemnie chrupiący bez ryzyka przypalenia.

Chrupiące jabłka z cynamonem i kruszonką zyskują w airfryer wyjątkową teksturę. Pokrojone w ćwiartki jabłka wystarczy posypać mieszanką cynamonu z cukrem i przykryć kruszonką z masła, mąki i płatków owsianych. Po 12 minutach w temperaturze 190°C otrzymujemy deser z idealnie miękkimi jabłkami i karmelizowaną kruszonką.

Innowacyjne pomysły na słodkości

Pączki z nadzieniem owocowym w airfryer zawierają o 70% mniej tłuszczu niż tradycyjnie smażone. Ciasto drożdżowe po wyrośnięciu formujemy w kulki, nadziewamy konfiturą i pieczemy w temperaturze 180°C przez 10 minut. Przed podaniem wystarczy oprószyć cukrem pudrem.

Banany w cieście z karmelem to błyskawiczny deser gotowy w zaledwie 8 minut. Banany zawijamy w ciasto francuskie, spryskujemy odrobiną oleju i pieczemy w temperaturze 200°C. Po upieczeniu polewamy sosem karmelowym, uzyskując kontrast chrupiącego ciasta z miękkim, słodkim bananem.

Churrosy z sosem czekoladowym przygotowane w airfryer są znacznie zdrowsze od tradycyjnych. Ciasto parzone wyciskamy przez rękaw cukierniczy bezpośrednio do kosza airfryer, spryskujemy olejem i pieczemy w temperaturze 190°C przez 10 minut. Po upieczeniu obtaczamy w mieszance cukru z cynamonem i podajemy z gęstym sosem czekoladowym.

Desery dla osób na diecie

Bezglutenowe brownie z airfryer to propozycja dla osób z nietolerancją glutenu. Mąkę pszenną zastępujemy mąką migdałową lub kokosową, a cukier – erytrytrole. Ciasto pieczemy w temperaturze 170°C przez 15 minut, uzyskując wilgotne wnętrze i charakterystyczną chrupiącą skórkę.

Fit muffinki proteinowe stanowią doskonałą przekąskę po treningu. Przygotowane z odżywki białkowej, mąki owsianej i jogurtu greckiego, wzbogacone o owoce leśne, wymagają jedynie 12 minut pieczenia w temperaturze 180°C. Zawierają trzykrotnie więcej białka niż tradycyjne muffinki.

Owoce zapiekane z jogurtem greckim to propozycja dla osób dbających o linię. Mieszanke sezonowych owoców skrapiamy miodem, posypujemy cynamonem i pieczemy w airfryer przez 5 minut w temperaturze 180°C. Podajemy z jogurtem greckim i odrobiną orzechów, tworząc deser bogaty w białko i przeciwutleniacze.