

CHIPS DE BATATA DOCE DE 15 MINUTOS! CROCANTINHO DELICIOSO!

INGREDIENTES

Batata doce - 1 unidade média (descascada e cortada em rodela)

Pimenta do Reino - à gosto

Sal - à gosto

Tomilho - à gosto

Orégano - à gosto

Azeite - 2 fios

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno a 180°C.

Acondicione as fatias de batata doce em uma forma grande retangular, forrada com papel alumínio.

Espalhe as fatias de batata doce na forma, sem deixar uma por cima da outra.

Coloque, sobre as batatas, dois fios de azeite (cuidado para não colocar muito).

Tempere com sal, pimenta e ervas (orégano e tomilho).

Asse em forno, a 180°C, por 20 minutos.

Após assar um lado, vire o outro lado e asse por mais 15 minutos.

Sirva ainda quente.

Informações Adicionais:

Corte a batata em fatias de aproximadamente 3mm de espessura. Não pode ser muito fina, senão gruda no papel alumínio.

O Tomilho é opcional, mas faz toda diferença na receita. Podem ser usados outros tipos de ervas, fica ao gosto de cada um.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13395-chips-de-batata-doce-de-15-minutos-crocantinho-delicioso.html>