

**CHIPS BATATA DOCE (ALESSANDRA MELO)**

Rápido, prático, saboroso se bem feito.

 15 minutos**INGREDIENTES**

- 1 unidade média de batata doce (140 g)
- 1 colher de chá de sal, cozinha (6 g)
- 1 colher de sobremesa rasa de orégano (10 g)
- Pimenta do reino à gosto
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem (16 g)

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º Lave bem a batata-doce e corte em fatias bem finas.
- 2º Adicione todos ingredientes em uma vasilha.
- 3º Coloque as fatias de batata-doce em uma assadeira untada com manteiga. Não deixe uma fatia sobre a outra.
- 4º Asse por 20 minutos em forno pré-aquecido à 230º.
- 5º Vire as fatias e asse por mais 20 minutos ou até dourar.

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	177 kcal	9 %
CARBOIDRATOS	18 g	6 %
PROTEÍNA	2 g	2 %
GORDURA	12 g	21 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	8 %
FIBRA ALIMENTAR	5 g	20 %
SÓDIO	1616 mg	67 %