

Chips de Cenoura

Ótima alternativa á salgadinhos e batata de pacote. O segredo é temperar com várias ervas e especiarias, pulverizar azeite de oliva e assar em temperatura alta!

🕒 Preparação 15 minutos 🕒 Total 20 minutos 4 porções

Ingredientes

ou

6 unidades médias de cenoura crua (720 g)

ou

1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem (8 g)

ou

1/4 colher de chá de sal com Ervas (0 g)

ou

1 colher de chá, folhas de condimento, orégano, moído (1 g)

ou

1 colher de chá de condimento, paprica (2 g)

Método de preparo

1

Pré-aqueça o forno ou AirFryer a 220°.

2

Enquanto isso, descasque e corte as cenouras em fatias finas. Tempere com sal, pimenta, azeite e especiarias. Organize as cenouras na assadeira, asse por 10 minutos e depois vire cada cenoura. Asse por mais 10 minutos ou até ficar crocante. Sirva em seguida.

3

Dica: tempere com as ervas de seu paladar.