



CHIPS DE PÃO SÍRIO TRADICIONAL

Use 1 pão sírio tradicional para substituir o Doritos

 1.2 Porções

INGREDIENTES

- 1 Unidade de pão sírio tradicional Pita Bread (50 g)
- 1 colher de sopa de azeite de oliva (8 g)
- 1 colher de chá de condimento, paprica (2 g) **ou** 1 colher de chá, moído de condimento, pimenta, branca (2 g) **ou** 1 colher de chá, moído de condimento, pimenta do reino (2 g)
- 1 pitada de sal, cozinha (0 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Corte o pão sírio em pedaços.
- 2º Faça um molho com azeite, temperos e sal.
- 3º Passe o molho nos lados dos pedaços do pão.
- 4º Leve a Air Fryer pré-aquecido por 10 minutos a 180 graus.
- 5º Vire para dourar do outro lado.
- 6º Pronto para consumir e servir com guacamole ou outra pasta de sua preferência

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (50 g)	% DDR
ENERGIA	561 kcal	280 kcal	14 %
CARBOIDRATOS	93 g	46 g	15 %
PROTEÍNA	14 g	7 g	9 %
GORDURA	16 g	8 g	14 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	1 g	5 %
FIBRA ALIMENTAR	5 g	2 g	9 %
SÓDIO	1060 mg	530 mg	22 %