



Receitinhas

CHIPS DE MANDIOQUINHA

INGREDIENTES:

- 3 mandioquinhas médias;
- sal a gosto
- azeite de oliva gosto
- pimenta-do-reino a gosto.
-

MODO DE PREPARO:

Acenda o forno a 180° graus. Lave bem as mandioquinhas e seque-as. Em seguida, Descasque, corte-as em fatias bem fininhas de mesma espessura. Lave novamente e seque com papel toalha para tirar o máximo de excesso de água. Forre uma forma com papel manteiga e espalhe as fatias de mandioquinha. À parte, misture o azeite, o sal e a pimenta a gosto. Coloque as fatias em assadeira untada e despeje essa mistura por cima ou passe com um pincel. Leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos. Vire as fatias, pincele novamente e volte ao forno até ficar crocante.





www.vanessamigray.com.br 

[vanessamigraynutricionista](#)  

nutricionista@vanessamigray.com.br 

