

Aprenda a fazer chips de batata doce no microondas

Se você está procurando novas maneiras de comer a batata de sempre...

E o melhor: é livre de gorduras!!

Por Mariana Saad Masotti (colaboradora)



ThinkStock

Para começar, lave bem as batatas e, se quiser, não precisa tirar a casca.

Em seguida, com a ajuda de um ralador, corte fatias bem finas e assim que forem ficando prontas, coloque-as em um recipiente com água até fazer o mesmo processo com a batata inteira.

Quando o prato estiver cheio, troque a água e deixe de molho por mais 5 minutos.



ThinkStock

Depois, forre o prato de vidro do seu microondas com papel manteiga, retire algumas fatias da água e posicione em cima.

É interessante apertar um papel toalha em cima para tirar um pouco da umidade. Em seguida, salpique um pouco de sal.

Ligue o micro, deixe por 2 minutos e depois vire as batatas para o outro lado e deixe por mais 2 ou 3 minutos.

Importante: fique de olho!

Quando as fatias começarem a ficar com um tom marrom é porque já é hora de tirar.

<http://cosmopolitan.abril.com.br/gastronomia/aprenda-a-fazer-chips-de-batata-doce-no-microondas/>

Gastronomia

São Paulo, SP, 31 Junho de 2018

Mkmouse