



## Chips de mandioquinha



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:10

## Ingredientes

---

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mandioquinha	1 kg	1 kg
AJI-SAL® PROFISSIONAL	1 colher (chá)	5 g

## Modo de Preparo

---

1. Com o auxílio de um descascador ou mandolim, corte a mandioquinha em fatias finas, de 1 mm de espessura, no sentido do comprimento.
2. Frite-a em imersão, separadamente e aos poucos, em óleo quente, por 2 minutos, ou até que fiquem douradas.
3. Escorra para tirar o excesso de óleo, salpique com o AJI-SAL® Profissional e sirva em seguida.