

Xips de pita



Tot el que necessites són 3 ingredients per fer aquesta recepta casolana de xips de pita, perfectament fornejadess i assaonadess meravellosament, Ja no en voldràs cap de bossa!

Les xips de pita les pots utilitzar per acompanyar hummus,

Si tens gust de patates fregides però no vols arruïnar els teus hàbits alimentaris saludables, aquestes patates fregides casolanes són perfectes per a tu. Contenen molt menys greix i sal en comparació amb les patates fregides normals i, per descomptat, sense sucre agregada. Tria un pa de pita baix en ingredients i obtindràs un refrigeri saludable.

Sense gluten, vegana

Per 6 persones

Temps: 20 minuts

Ingredients:

- 3 pans de pa de **pita sense gluten** tallats en petits triangles
- 3 cullerades d'oli d'oliva
- $\frac{1}{2}$ culleradeta d'all en pols
- $\frac{1}{4}$ culleradeta de sal
- $\frac{1}{4}$ culleradeta de pebre

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Precaliente el horno a 190-200 ° C si el pa és més gruixut. Cobreix una safata per fornejar amb paper de forn.

PAS 2: Talla la pita en petits triangles i col·locar a la safata per fornejar.

PAS 3: Mescla l'oli, l'all en pols, la sal, el pebre i pinta els triangles.

PAS 4: Forneja fins que la pita estigui lleugerament daurada, uns 10-15 minuts (la pita més gruixuda necessitarà més temps), girant a la meitat.

PAS 5: Deixa refredar abans de servir. Els pots servir amb la teva salsa preferida o damunt d'una amanida.



LA MEVA CUINA

