

Batata-doce Assada no Airfryer

www.receitasdafia.com/receitas/batata-doce-assada-facil

Desfrute de uma opção saudável e crocante com nossas Batatas-doces Assadas no Airfryer. Uma maneira prática e deliciosa de saborear esse Batatatdoce Assadano Airfryer vegetal nutritivo em sua forma mais irresistível!



Ingredientes

- 2 unidades de batatas doce média
- 1 pitada de sal a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino a gosto
- 1 pitada de páprica a gosto

Modo de Preparo

- 1. Corte as batatas em rodelas com pelo menos 1cm de espessura e disponha-as em um refratário ou forma antiaderente e tempere com sal, pimenta do reino e páprica a gosto. Quem quiser pode adicionar outras ervas e condimentos a gosto.
- 2. Regue tudo com um fio de azeite e misture bem.
- 3. Espalhe as batatas na forma sem sobrepor os pedaços e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos.
- 4. Depois deste tempo vire as batatas com a ajuda de uma espátula e devolva o refratário ao forno por mais 20 minutos ou até que as batatas estejam macias e douradas.
- 5. Se preferir, pode fazer na airfryer, basta colocar as batatas no cesto e colocar para assar a 180°C por cerca de 25 minutos mexendo a cada 5 minutos para que todos os lados figuem dourados.

Veja também:

Uma maravilhosa opção de entrada: Torrada crocante com alho!

www.receitasdafia.com