

Banana Chips



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1hrs. 45min

Tiempo total: 2hrs. 0min , Número de porciones: **48**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/banana-chips>

Preparación

Precalentar el horno a 100°C. Cortar las bananas en rebanadas lo más finas posibles; tratando de obtener una rodaja entera. Colocarlas en una fuente para horno forrada con papel manteca. Tratar de que estén lo más cerca posible una de otra pero sin tocarse. Rociar las rebanadas de banana con el jugo de los limones exprimidos. Llevar al horno por aproximadamente 1 hora o 1hr 45min; dependiendo de cuan secas las prefiera. Una vez listas, no retire enseguida. Deje enfriar dentro del horno. A medida que se van enfriando, se van endureciendo.

▣ **Tip para la receta**

Si desea, puede remojar los chips de banana en un poco de almibar o miel, según su deseo.



Ingredientes

- 3 Bananas
- 1-2 Limones

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Para alérgicos, Libre de Gluten , Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Frutas, Exótica, Rápida, Para/con niños, Familia, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Snacks