

BACON VEGANO DE BERINJELA

INGREDIENTES

- 1 berinjela cortada em fatias finas
- 2 colheres (sopa) de óleo de girassol
- 1 colher (café) de fumaça líquida
- 2 colher (sopa) de vinagre de maçã
- 1 Colher (sopa) de agave ou xarope de bordo
- 1 colher (chá) de alho em pó
- 1 colher (sopa) de páprica
- 2 colher (sopa) de água
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes, menos a berinjela.

Forre uma assadeira com papel manteiga e disponha as fatias da berinjela.

Com um pincel de cozinha, coloque a mistura em cada fatia de berinjela.

Leve ao forno preaquecido em 100° C para desidratar.

Alterne os lados da berinjela e passe a mistura no lado que estava para baixo, para que fiquem iguais.

Quando a berinjela estiver desidratada, já pode retirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13055-bacon-vegano-de-berinjela.html>