

BATATA FRITA TIPO CHIPS

INGREDIENTES

1 kg de batata
1 litro de água (de preferência gelada)
gelo
2 colheres (sopa) de álcool
1 litro de óleo, o suficiente para fritar
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas em fatias bem finas.
Coloque em uma bacia, 1 litro de água, acrescente 1 forminha de gelo, e o álcool.
Deixe as fatias de batata de molho, por pelo menos 5 minutos (quanto mais você deixar, mais crocante ela fica).
Escorra bem as batatas e frite em óleo bem quente.
Depois, coloque-as em papel toalha para retirar o excesso de óleo.
Coloque sal a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25924-batata-frita-tipo-chips.html>