



# Peles de patata cruixents

Aquest snack deliciós és addictiu i supercruixent. Assegura't que les peles de patates estiguin ben netes i no siguin de color verd.

## Passos:

1. Preescalfa el forn a 200 °C.
2. En una safata, escampa les peles de patata i tira-hi a sobre un bon raig d'oli d'oliva, sal, pebre i espècies. Remena bé amb les mans fins que totes les peles tinguin una capa d'oli. Assegura't que no estiguin amuntegades, sinó ben escampades.
3. Forneja uns 10 minuts fins que comencin a estar una mica marrons i cruixents. Pots retirar les que estiguin fetes i deixar uns minuts més la resta perquè s'acabin de fer totes ben cruixents.

## Ingredients:

- ➔ Peles de patata
- ➔ Oli d'oliva
- ➔ Sal i pebre
- ➔ 50 g de farina d'ametlla (ametlla triturada)
- ➔ 0,5 culleradetes de canyella en pols
- ➔ 50 g de panela o sucre integral de canya
- ➔ 500 g de nectarines o una altra fruita de temporada
- ➔ 2 cullerades de mel
- ➔ 1 cullerada de llet vegetal

## Opcional:

- ➔ Espècies al gust (pebre vermell, comí, curri, gingebre...)

El menjar **NO** es llença

Passa't al  
**BON aPROFITament**

