

Título da receita (recipe title): Receita de Banana da terra na AirFryer

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 1 convidado

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Recomendada para veganos, Recomendada para vegetarianos, Receita sem açúcar, Assado, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 banana da terra, 1 colher de sopa de óleo de coco, 1 pitada de canela em pó

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A banana da terra é uma fruta super versátil, sendo utilizada tanto em preparações salgadas quanto doces. Nessa receita de banana da terra na AirFryer ela se transforma em uma sobremesa rápida, deliciosa e sem açúcar. Podendo ser consumida pura ou juntamente com outras preparações, como sorvetes. No entanto, dispensando a canela, você também poderá preparar esta receita com banana da terra para acompanhar suas refeições de um jeito diferente., Veja as instruções de preparo com fotos aqui no TudoReceitas e descubra como fazer banana frita na AirFryer bem facilmente e em poucos minutos., Fatie a banana em rodela de cerca de 0,5 cm. No entanto, se você está procurando como fazer chips de banana da terra na AirFryer, deverá fatiar a banana em rodela mais finas., Unte a cesta da AirFryer com óleo de coco e pré aqueça por 5 minutos a 180 graus., Distribua as fatias de banana na AirFryer, sem sobrepor, e pincele o óleo de coco sobre elas - isso ajuda a que não grudem e também a que fiquem levemente douradas e crocantes., Asse a 180° graus por 10 minutos, virando na metade do tempo, ou até dourar. Se estiver preparando chips de banana da terra asse por um total de 5 minutos, para evitar queimar., Retire a banana da AirFryer e, se quiser servir como sobremesa, polvilhe canela. Diga nos comentários o que você achou desta receita de banana com canela na AirFryer e confira mais receitas práticas e saudáveis na AirFryer minhas páginas em diariodacozinheiraamadora e aqui no TudoReceitas.; Dica: Coloque a canela nas bananas apenas depois de assar para evitar que a canela fique com gosto amargo.