



Γλυκά & τραγανά chips tortίγιας

Μερίδες: 24 chips **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10-12 λεπτά

Υλικά:

3 μέτριες tortίγιες
20 γρ. σπορέλαιο ή λάδι καρύδας
30 γρ. ζάχαρη καρύδας
½ κ.γλ. κανέλα
¼ κ.γλ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Αλείφουμε τις tortίγιες με το λάδι της επιλογής μας από τη μία πλευρά.
- 2) Σε μπολάκι ανακατεύουμε τη ζάχαρη με την κανέλα και το αλάτι και πασπαλίζουμε με το μείγμα τη λαδωμένη επιφάνεια της κάθε tortίγιας.
- 3) Τις κόβουμε σε 8 ισομεγέθη τρίγωνα και τα τοποθετούμε -σε μία στρώση- σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα.
- 4) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 10-12 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσουν.