

heute gibt es...

Apfelchips



Ingredienti: (. Für bis 2-3 Backbleche)

- 2 grandi mele
- un po 'di zucchero e cannella (facoltativo)

Preparazione:

1. Forno a 90 ° C (forno ventilato) Preriscaldare.
2. Sbucciare le mele, togliere il nucleo con una corer mela e tagliate con una affettatrice di verdure a rondelle sottili.
3. Foderare una teglia con carta da forno, posizionare gli anelli di mela su - In questo caso, senza distanza tra gli anelli è necessario.
4. Se lo si desidera, cannella e zucchero, e gli anelli di mela leggermente cospargere esso.
5. I vassoi scorrono ormai uguale in forno prima di scolorire il marrone mele.
Importante: Affinché il frutto asciugare correttamente e sfuggire l'umidità, la porta del forno non deve essere chiusa completamente. Ciò si ottiene abbastanza facilmente semplicemente i loro bastoni un cucchiaino di legno tra il forno e la porta.
6. Lasciare asciugare a 90 ° C per 2-3 ore.

Dopo raffreddamento, i chip mela possono essere memorizzati in un ambiente secco ed ermetica per diversi mesi.





