



GENERELL

Äppelchips

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **180 min** Portioner:



Äntligen ett bättre godis & tilltugg. Och så vackert sen då!



INGREDIENSER

1 st citron, saften av
1-2 msk florsocker
3 st fasta äpplen

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda citronsaft och florsocker i en skål. Skär äpplena tunt på mandolin. Doppa skivorna i citron- & sockersaften och lägg dem på bakplåtspapper. Frys sedan äppelskivorna i ca 1 timme. Sätt sedan in dem direkt i ugn 100 grader i ca 1,5 timme och vänd på dem efter halva tiden. De ska vara mer hårda än sega och blir krispiga när man tar ut dem.

Foto: www.cedell.se

