



DESSERT

Torkade äppelringar

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **valfri mängd**

Torkade äppelringar fixar du lätt själv & kul sätt att ta vara på äppelskörden! Lägg till några dagar till torkning.

Enkelt men lite pyssligt. Skiva äpplena tunt och låt dem torka några dagar, hängandes på en pinne! Äppelringarna är goda att ha i egengjort müsli eller bara äta som de är & nyttigt godis helt enkelt!



INGREDIENSER

valfri mängd äpplen

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skölj äpplena och kärna ur dem. Använd en äppelurkärnare.
- 2** Skiva äpplena tunt, en eller ett par millimeter tjocka skivor. Jag använde en mandolin för att få jämna skivor.

3

Trä äppelringarna på grillpinnar som du hänger upp på dricksglas eller liknande i lagom höjd. Se till så att äpplena inte fastnar i varandra, lämna lite luft mellan varje skiva.

4

Låt torka några dagar ? klart!