СНАКС

Ябълков чипс с канела

Тънки филийки ябълка, изсушени до хрупкаво и поръсени с канела - нищо друго. Натурален снакс за гризкане между храненията, без капка добавена захар.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 150 мин **Общо:** 160 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 2 години **Трудност:** Лесно

Алергени: без основни алергени

Съставки

- 2 големи ябълки
- 1/2 ч.л. канела (по желание)

Начин на приготвяне

1. Подготовка на ябълките: Измийте добре ябълките и, ако желаете, отстранете кората. Нарежете ги на тънки кръгчета или полумесеци, като се стараете парчетата да са еднакво тънки, за да се изсушат равномерно.
2. Поръсване с канела: Подредете ябълковите парчета върху тава, покрита с хартия за печене. Леко поръсете с канела, за да придадете допълнителен аромат.
3. Печене: Загрейте фурната на 100°C (или използвайте сушилня за плодове, ако имате). Печете ябълковите кръгчета за около 2-3 часа, като ги обръщате на всеки 30-40 минути. Важно е да се пекат на ниска температура, за да станат хрупкави, без да изгорят. Когато ябълките станат сухи и хрупкави, са готови!
4. Охлаждане: Оставете чипса да изстине напълно, преди да го сервирате. След охлаждане ще стане още по-хрупкав.

Съхранение

- Съхранявайте ябълковия чипс в плътно затворен контейнер при стайна температура до 1 седмица. Важно: не го поставяйте в хладилник, тъй като влагата ще го направи мек.
- Ако след отваряне чипсът стане недостатъчно хрупкав, можете да го изсушите във фурна 10-15 минути на 80°C, преди да го сервирате отново.

Съвети

- Ябълките съдържат фибри, а канелата добавя приятен аромат. Ябълковият чипс е алтернатива на по-малко здравословните преработени закуски.