

Tørrede æbleringe

Ingredienser: 3 æbler og bagepapir

1. Skær æblerne i meget tynde skiver - imellem 1 og 2 millimeter.
2. Fordel dem ud over en bradepande på bagepapir.
3. Bag dem ved 100 grader i 1 1/2 - 2 timer afhængigt af hvor tørre du ønsker dem

Æblerne skrumper en hel del og mister mindst 2/3 af deres vægt under turen i ovnen.

Spis bare løs. Sødt og sundt 😊