

detkityumen.ru

Яблочные чипсы. Рецепт для детей

Яблочные чипсы – разумная альтернатива вредным магазинным чипсам, которые любят многие дети. Яблочными чипсами можно похрустеть, не причиняя вред здоровью. Приготовить такие чипсы очень просто — в духовке или микроволной печи.



Ингредиенты:
свежие яблоки – 4-5 шт. (количество яблок можно взять на свое усмотрение, но учтите, что при сушке яблоки уменьшаются в размерах примерно вдвое);
сахар и мята – по вкусу



На этом этапе приготовления чипсы можно слегка подсластить, особенно если сорт яблок не очень сладкий.
Подсушить чипсы в микроволновке при температуре 90° С примерно 15 минут, затем переключить микроволновку на режим гриль и довести чипсы до готовности (примерно еще 10 минут).



по материалам сайта detskierecepty.ru

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/biblio/category135/category141/1850/