

HOMEMADE APPLE CHIPS



Servings

2-4 People



Cook time

1 hour and 45 min



Calories

190 each

INGREDIENTS:

- 2-4 apples
- Optional: cinnamon or sugar for seasoning

STEPS FOR COOKING:

1 Preheat the Oven: Preheat your oven to 225°F (110°C).

2 Wash and core the apples. You can slice them with a knife or use a mandoline for even thickness. Aim for slices about 1/8 inch thick for the best results.

3 Place the apple slices on a baking sheet lined with parchment paper. Make sure they're in a single layer and not overlapping.

4 If you like, sprinkle the slices lightly with cinnamon or sugar for extra flavor.

5 Bake the apple slices in the preheated oven for about 1.5 to 2 hours. Flip them halfway through to ensure even drying. Keep an eye on them; baking times can vary based on the thickness of the slices and the moisture content of the apples. They should be dry and crispy when done.

6 Remove the apple chips from the oven and let them cool completely on the baking sheet. They will become crispier as they cool.

7 Once cool, store the apple chips in an airtight container. They can last for several weeks if kept in a cool, dry place.

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

PATATAS FRITAS DE MANAZANA CASERAS



Porciones

2-4 Personas



Hora de cocinar

1 hora y 45 minutos



Calorías

190 cada

INGREDIENTES:

- 2-4 manzanas
- Opcional: canela o azúcar para condimentar

PREPARACIÓN:

1 Precalienta el horno: Precalienta tu horno a 225°F (110°C).

2 Lave y descorazone las manzanas. Puedes cortarlas con un cuchillo o usar una mandolina para obtener un grosor. Trate de obtener rodajas de aproximadamente 1/8 de pulgada de grosor para obtener mejores resultados.

3 Coloque las rodajas de manzana en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Asegúrate de que estén en una sola capa y que no se superpongan.

4 Si lo desea, espolvoree ligeramente las rodajas con canela o azúcar para darle más sabor.

5 Hornee las rodajas de manzana en el horno precalentado durante aproximadamente 1.5 a 2 horas. Dale la vuelta a la mitad para asegurar un secado uniforme. Vigílalos; Los tiempos de horneado pueden variar según el grosor de las rodajas y el contenido de humedad de las manzanas. Deben estar secos y crujientes cuando estén listos.

6 Retire los chips de manzana del horno y déjelos enfriar completamente en la bandeja para hornear. Se volverán más crujientes a medida que se enfríen.

7 Una vez fríos, guarde los chips de manzana en un recipiente hermético. Pueden durar varias semanas si se mantienen en un lugar fresco y seco.

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES