

Torkade äppelringar

Det här behövs:

- Äpplen
- Tillgång till ugn

Gör så här:

- 1, Kärna ur äpplena och skala dem om du vill.
- 2, Skär supertunna skivor av äpplet, ca 1-3 mm. Skär på det hållet att det blir ett hål i mitten av äppelskivan. Använd gärna en mandolin!
- 3, Sprid ut skivorna på bakplåtspappersklädda ugnsplåtar och se till att skivorna inte ligger på varandra.
- 4, Stoppa in skivorna i ugnen på 75 graders värme.
- 5, Torka i ugnen tills äppelringarna blir torra, kan ta upp till 5 timmar.
- 5, Låt ugnsluckan stå lite öppen så att fukten släpps ut.
- 6, Ta ut äppelringarna från ugnen och låt dem kallna. Förvara dem i burk med tätslutande lock.

