

# Suszone jabłka (chipsy jabłkowe)

Jakiś czas temu pokazywałam Wam działanie suszarki spożywczej (klik), a dzisiaj chciałabym napisać, jak uzyskać suszone jabłka, które są doskonałą przekąską, ale też świetnie smakują w herbacie czy grzańcu. Takie jabłuszka idealnie sprawdzą się także, jako dekoracja stołu na Boże Narodzenie, ale można je także zawiesić na choince, jako zdrowe i biologiczne ozdoby.

Suszone jabłka



kilka jabłek

sok z cytryny

Jeśli chodzi o gatunek jabłek to pytajcie o takie małe soczyste, bardziej zbite i słodkie.

Wydrążyć środek jabłek – ręcznie zajmuje to trochę czasu, ale można nabyć specjalny sprzęt do tego.

Jabłka razem ze skórkami (jeśli nie lubicie zrezygnujcie) należy pokroić na cienkie krążki (im bardziej cienkie będą, tym szybciej się ususzą).

Można skropić je sokiem z cytryny, aby nie ściemniały. Suszyć kilka godzin – na moim sprzęcie, przy użyciu jednej grzałki, zajęło to 5 godzin – do satysfakcjonującej chrupkości.

Osobiście lubię jabłka wysuszone, ale jeszcze elastycznie. Jabłka powinno przechowywać się w papierowych torebkach, albo nieszczelnie zamkniętym słoiczku.

