

Яблочные чипсы с корицей



На 100 грамм:
Калорийность: **48,06 ккал.**
Белки: **0,42 г.**
Жиры: **0,41 г.**
Углеводы: **10,15 г.**

Время приготовления: **180 минут**

Количество порций: **3**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/yablochnye-chipsy-s-koricej/>

Ингредиенты:

- 1 кг яблок
- молотая корица

Приготовление:

Помойте яблоки и нарежьте тонкими кружками, удалив при этом семечки-сердцевину. Разогрейте духовку до 90 С. Выложите яблочные кружки на противень застеленный бумагой для выпечки.

В процессе сушки яблоки нужно будет перевернуть. Сушим на одной стороне 1,5 – 2 часа, переворачиваем, и сушим еще столько же.

За 30 мину до окончания сушки, нужно вынуть противень.

Аккуратно смазать каждый яблочный кружок кисточкой смазанной в воде. Посыпать каждый кружок корицей.

Чипсы готовы, приятного аппетита.

Примечание: Корицу можно добавлять сразу, но при добавлении её в конце вкус получается лучше.