OLIO CUORE

Chips di Mele

Ingredienti

- 600 g di Mele
- 2 cucchiaini rasi di cannella macinata
- 30 g Succo di Limone
- Olio Cuore

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 30''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 27 Kcal**
- **Grassi: 0.2 g**

Preparazione

- Lavare le mele e con l’apposito attrezzo detorsolarle.

- Tagliare le mele a fette sottilissime di 2 mm circa.

- Bagnare le fettine di mele con il succo di limone e acqua.

- Adagiare le fettine di mele scolate su delle teglie coperte con carta da forno.
- Spolverizzare con la cannella macinata.
- Infornare a 100° per 65/75 min.

- Sfornare, porre le fettine sulla gratella e attendere che si raffreddino.

- Fate raffreddare completamente le mele una volta cotte e tenetele all’aria per 10 ore: quando saranno perfettamente asciutte, potrete conservarle in contenitori ermetici o sacchetti per alimenti ben chiusi.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais