

Croustilles de pomme à la cannelle



🍷 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 12h

Chips de pomme sucrées à la cannelle, déshydratées. Collation légère et naturelle pour le trail.

Monde

INGRÉDIENTS

- | | |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> pommes | 4 |
| <i>taille moyenne</i> | |
| <input type="checkbox"/> sucre | 1 tasse |
| <input type="checkbox"/> cannelle moulue | 1 càs |

PRÉPARATION

1. Laver et évider les *pommes*. À l'aide d'une mandoline, les trancher en fines rondelles de 3-6 mm.
2. Mélanger le *sucre* et la *cannelle moulue*. Disposer les tranches de pomme en une seule couche sur les plateaux du *déshydrateur*. Saupoudrer du mélange sucre-cannelle.
3. Déshydrater à 57°C pendant 10-12 heures jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
4. Laisser refroidir et conserver dans un contenant hermétique à l'abri de la lumière.

dehydrated