Chips de pommes à l’érable !

COLLATIONS – RECETTES – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- pelures de pommes (quantité selon vos déchets)
- sirop d’érable
- sel
- cannelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 285 F.
2. Dans un bol, mettre les pelures.
3. Verser un peu de sirop. Brasser et s’assurer que les pelures sont bien humectées de sirop.
4. Déposer les pelures sur une plaque recouverte de papier parchemin ou idéalement d’un tapis de silicone.
5. Au goût, mettre un peu de sel et de cannelle. Vous pouvez faire sans.
6. Cuire au centre de 35 à 60 minutes selon l’épaisseur de vos pelures de pommes. (surveillez après 25 minutes)
7. Sortir lorsqu’elles seront bien séchées et croustillantes.
8. Conserver dans un bocal hermétique.