

Elma Cipsi

Sadece 2 malzeme ile yapılan çıtır çıtır ev yapımı fırınlanmış elma cipsi. Doğal tatlı, glutensiz ve çocuklar için mükemmel olan sağlıklı bir atıştırmalık.

15 min

HAZIRLIK

1h 10min

PIŞIRME

1h 25min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 2 elma
- 2 çay kaşığı tarçın

Yapılışı

1

Fırın ve Tepsisini Hazırlayın

Fırınınızı 95°C'ye ısıtın. Büyük bir fırın tepsisini pergamen kağıdı ile kaplayın.

2

Elmaları Hazırlayın

2 elmayı iyice yıkayın ve kurutun. Mandolin veya keskin bıçak kullanarak elmaları 3mm kalınlığında halka şeklinde dilimleyin.

3

Küçük bıçak veya elma çekirdek çıkarıcı kullanarak elma dilimlerindeki çekirdekleri ve göbek parçalarını çıkarın.

4

2 çay kaşığı tarçını elma dilimlerinin her iki tarafına eşit şekilde serpererek hafifçe kaplayın.

5

Pişirme İçin Dizin

Elma dilimlerini hazırladığınız fırın tepsisinde üst üste gelmeyecek veya birbirine değmeyecek şekilde tek sıra halinde dizin.

6

Elma Cipslerini Pişirin

60-90 dakika pişirin, yarı yolda dilimleri bir kez çevirerek, dokunuşa kuru ve çıtır hale gelene kadar pişirin.

7

Soğutun ve Servis Yapın

Fırından çıkarın ve tel soğutma rafına aktarın. Servis yapmadan veya hava geçirmez kaptan saklamadan önce tamamen çıtır hale gelmeleri için 10 dakika soğumaya bırakın.

Besin Değerleri

35

KALORI

0.1g

PROTEIN

9g

KARBONHİDRAT

0.1g

YAĞ

2g

LİF

7g

ŞEKER

Porsiyon başına

İpuçları

Uniform kalınlık sağlamak için mandolin dilimleyici veya keskin bıçak kullanın - optimum çıtırlık için 3mm kalınlığında dilimler hedefleyin.

Kestikten sonra elma dilimlerini kağıt havlu ile kurulatarak fazla nemi alın, bu daha iyi çıtırlık elde etmeye yardımcı olur.

Fırın tepsisini fazla doldurmayın - elma dilimleri düzgün hava sirkülasyonu için tek sıra halinde ve her parça arasında boşluk olacak şekilde yerleştirilmeli.

Eşit kahverengileşme sağlamak ve pergamen kağıda yapışmayı önlemek için elma dilimlerini pişirmenin yarısında çevirin.

Tamamen soğuması için bir cipsi bekleyerek pişmişliği test edin - büküldüğünde esnek şekilde değil çıtır çıtır olmalı ve kırılmalı.

İlk pişirme süresinden sonra cipsleriniz yeterince çıtır değilse, istenen çıtırlığa ulaşana kadar 10 dakikalık aralıklarla pişirmeye devam edin.

Tamamen soğumuş cipsleri yapışmayı önlemek için katmanlar arasında pergamen kağıdı parçası ile hava geçirmez kapta saklayın.

Ekstra lezzet için elma dilimlerini tarçın eklemekten önce limon suyu ile hafifçe fırçalayarak kahverengileşmeyi önleyin ve canlılık katın.