Tørkede epler (til pynt)



Ingredienser

♥ røde juleepler

Fremgangsmåte

Skjær epler i skiver og legg skivene utover på en bakepapirdekket stekeplate.

La epleskivene tørke midt i ovnen på svak varme. Jeg bruker 60°C vanlig over- og undervarme. Alternativt 50°C varmluft dersom du har flere brett du vil tørke samtidig.

Tørketiden er ca. 3 timer, avhengig av hvor tykke skivene er.

Ta deretter stekeplaten ut av ovnen og la epleskivene lufttørke i et døgn, så de blir helt tørre og sprø.

Tips

♥ Tørkede epler oppbevares i tett plastboks, og kan hentes frem jul etter jul.

♥ Disse tørkede epleskivene kan spises, men blir så tørre at de egner seg best til pynt. Hvis du vil tørke epler til å spise, bør du i stedet tørke dem ved 120°C i 25-30 minutter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL:

https://www.detsoteliv.no/oppskrift/torkede-epler-til-pynt