

Äppelchips (ca 50 st)

4	äpple
1 msk	florsocker
$\frac{1}{2}$	citron (saften av den)
$\frac{1}{2}$ tsk	salt

- Sätt ugnen på 90° C
- Kärna ur äpplena (går även att låta bli)
- Skiva äpplena millimetertunna.
- Blanda florsocker och citronsaft och pensla sparsamt på äppelskivorna.
- Lägg äppelskivorna på bakpappersklädd plåt och strö över salt.
- Sätt in i ugnen och glänta då och då på luckan för att släppa ut fukten. De är klara på ca 3-4 h. De ska vara krispiga (gå att bryta sönder).

