

CHIPS DE MANZANA CON CANELA

Ingredientes:

- 2 manzanas, en rodajas finas
- 1 sobre de Natuvia o 1 cucharada de Natuvia Granulado
- 1/2 cucharadita canela

Preparación: Para Freidora

- 1- En un tazón grande, mezclá las manzanas con canela y el Natuvia. Colocá las manzanas en una sola capa en la canasta de la freidora (algo de superposición está bien).
- 2- Horneá a 350 ° durante unos 12 minutos y volteá cada 4 minutos.



Preparación: Para hornear

- 1- Precalentá el horno a 200 °. En un tazón grande, mezclá las manzanas con Natuvia y la canela.
- 2- Colocá una rejilla de metal dentro de una bandeja para hornear con borde. Colocá las rodajas de manzana sobre la rejilla, esparciéndolas de modo que no se superpongan las manzanas.
- 3- Horneá durante 2 a 3 horas, volteando las manzanas a la mitad, hasta que las manzanas se sequen, pero que aún se puedan doblar (las manzanas seguirán crujiendo mientras se enfrían) y listo.

