

Сушеные яблоки

Вам понадобится

Яблоки	600 гр
Сок лимона	30 мл

Приготовление

- 1 Яблоки промыть в воде и разрезать на четвертинки. С каждой из них срезать семенные блоки и промыть. Нарезать четвертинки нетолстыми ломтиками и выложить нарезку в глубокую емкость. Сбрызнуть всю нарезку лимонным соком и аккуратно перемешать.
- 2 Застелить противень фольгой, выложить на нее яблочные дольки. Установить программу СУШКА, температуру 60 °С, время приготовления 8 часов.