



VEGAN



4 ADAG



10 MIN

SENCOR



FŰSZERES ALMA CHIPS

HOZZÁVALÓK

- 2 piros alma
- ½ citrom leve
- 13 g cukor
- 3 g őrölt fahéj
- 1 g szerecsendió
- 2 ml vaníliakivonat

ELKÉSZÍTÉS

1. Hámozd meg és magozd ki az almát, majd 6 milliméter vastag szeletekre vágd fel.
2. Keverd össze a citromlevet, a cukrot, a fahéjat, a szerecsendiót, a vaníliakivonatot és a szeletelt almát, amíg az alma nincs egyenletesen befedve.
3. Helyezd egyenletesen elosztva az almaszeleteket a Sencor aszaló tálcáira
4. Állítsd be az aszalót 65°C-ra és hagyd szárítani 6-12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.



ALMA CHIPS



VEGAN



1-2 ADAG



10 MIN

HOZZÁVALÓK

- 1 piros alma
- 6 g cukor
- 3 g őrölt fahéj
- 3 ml vaníliakivonat

ELKÉSZÍTÉS

1. Hámozd meg és magozd ki az almát, majd 6 milliméter vastag szeletekre vágd fel.
2. Keverd össze a hozzávalókat egy tálban, amíg az almaszeleteket jól bevonják.
3. Helyezd egyenletesen elosztva az almaszeleteket a Sencor aszaló tálcáira
4. Állítsd be az aszalót 55°C-ra és hagyd szárítani 8 órán keresztül, vagy amíg elkészül.
5. A szárítási idő felénél fordítsd meg a chipseket



VEGAN



4 ADAG



5 MIN

SENCOR



CUKKINI CHIPS

HOZZÁVALÓK

- 1 cukkini
- 3 ml olívaolaj
- 1 g só
- 3 g fekete bors

ELKÉSZÍTÉS

1. Vágd fel a cukkinit kb. 6 mm vastag szeletekre
2. Keverd össze a hozzávalókat egy tálban, amíg az cukkini szeleteket jól bevonják.
3. Helyezd egyenletesen elosztva a cukkini szeleteket a Sencor aszaló tálcáira
4. Állítsd be az aszalót 60°C-ra és hagyd szárítani 6-12 órán keresztül, vagy amíg elkészül.
5. A szárítási idő felénél fordítsd meg a chipseket



VEGAN



1-2 ADAG



10 MIN

ASZALT KÖRTE

HOZZÁVALÓK

- 3 kemény hújú körte
- 1 tk őrölt gyömbér
- 2-3 csipet őrölt fahéj
- ízlés szerint barnacukor

ELKÉSZÍTÉS

1. Vágd fel a körtét kb. 5 mm vastag szeletekre
2. Keverd össze a hozzávalókat egy tálban, amíg az körte szeleteket jól bevonják.
3. Helyezd egyenletesen elosztva a körteszeleteket a Sencor aszaló tálcáira
4. Állítsd be az aszalót 60°C-ra és hagyd szárítani 6-8 órán keresztül, vagy amíg elkészül.
5. A szárítási idő felénél fordítsd meg a chipseket