

Chips de pomme à la cannelle

Ingrédients

Pour 4 sachets ou 6 brochettes

4 pommes, taillées en fines rondelles
sucre glace
½ cc de cannelle



Pour le goûter



Pour un cadeau réalisé à la crèche

Préparation

1. Disposer les rondelles de pomme sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Saupoudrer d'un peu de sucre glace et de cannelle.
 2. Sécher 1 à 2 heures au four préchauffé à 100 °C. Tourner la plaque à mi-cuisson. Laisser refroidir dans le four éteint et entrouvert.
 3. Présenter dans des sachets en cellophane ou sur des brochettes.
- Outre les pommes, on peut aussi faire sécher des poires, des carottes ou un mélange des trois.
- Les pommes séchées se conservent 3 à 4 semaines au frais et à l'abri de l'humidité.