

Chips di mela

Categoria: Ricette per Bambini - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 360 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Molto Basso	Difficoltà: Molto Basso	

Le chips di mela sono uno snack naturale e saporito, un modo particolare di utilizzare questo frutto. Comparsa da qualche anno nei supermercati le mele essiccate sono diventate per qualcuno un modo di fare uno spuntino salutare e leggero, per spezzare la fame a metà mattinata, ma sono anche molto indicate per fare sgranocchiare qualcosa di buono ai nostri bambini.

Le chips di mela da noi preparate, prevedono di essere intinte in uno sciroppo di acqua e zucchero: se eviterete questo passaggio, otterrete uno snack un po' più agre nel gusto e più dietetico.



Ingredienti

>> Acqua 200 ml	>> Mele rosse 2
>> Limoni il succo di 1	>> Zucchero 150 gr

Preparazione

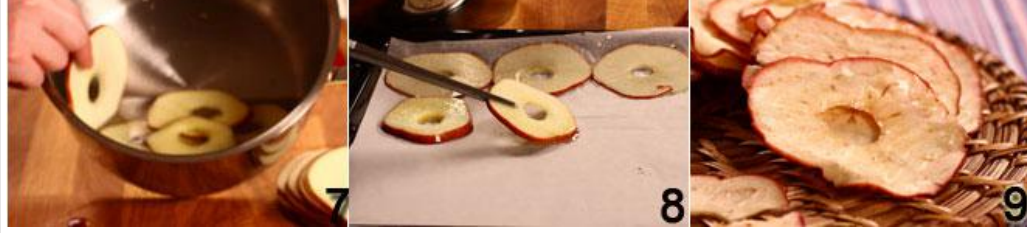


Preparate innanzitutto lo sciroppo, facendo sciogliere lo zucchero in acqua (1); una volta raffreddato e raggiunta la temperatura ambiente, spremete un limone (2) e aggiungete il suo succo (3): quest'ultimo servirà ad evitare che le mele, una volta affettate, anneriscano. Se decidete di preparare le mele senza tuffarle nello sciroppo di zucchero, è importante che le mettiate comunque a mollo qualche istante nel succo di limone.



Lavate le mele, privatele del torsolo mediante l'apposito attrezzo (4-5) e, con l'aiuto di una mandolina, affettatele (6) (facendo attenzione a non tagliarvi) ad uno spessore di un paio di millimetri al massimo. Adeguate lo spessore delle fette in base alla consistenza della mela: tagliandole troppo sottili infatti, rischiereste di romperle appena le toccate, ma se fossero troppo spesse, avrebbero difficoltà a essiccarsi.





Immergete ora le fettine di mela nello sciroppo preparato (7), poi sgocciolatele e riponetele su teglie ricoperte di carta da forno (8); mettetele ad asciugare in forno ventilato a 80/90 gradi per almeno 5/6 ore, girandole con l'aiuto di un coltellino (o un attrezzo dalla lama molto sottile) a metà essiccazione. Probabilmente, dopo le 5/6 ore passate al forno risulteranno ancora morbide al tatto: non preoccupatevi, è l'effetto del calore. Non appena raffreddate diventeranno croccanti (9).

NOTA BENE: E' sempre necessario consultare il prontuario Associazione Italiana Celiachia e leggere attentamente gli ingredienti, per assicurarsi che non contengano contaminazioni da glutine

Consiglio

Le mele da utilizzare per questa ricetta, devono essere croccanti e non farinose (Golden Delicious o Red Delicious per esempio).

Attenzione: le chips di mele non sopportano l'umidità, per cui è importante che una volta fredde, siano chiuse in un luogo ben asciutto come un sacchetto di plastica o una scatola di latta.

Conservazione

Potete conservare le chips di mela al riparo dall'umidità per 4 giorni, ben chiuse in un sacchetto per congelare.