

# Torkade äppelringar

## TORKADE ÄPPELRINGAR

### RECEPTET ÄR TILL 1 LITEN GLASBURK

|                    |        |
|--------------------|--------|
| 2 st               | äpplen |
| Efter tycke & smak | kanel  |

### HUSGERÅD

|          |
|----------|
| Kniv     |
| Mandolin |
| Torkugn  |
| Glasburk |

# Torkade äppelringar

## Torkade äppelringar

### Så här gör du

#### För [Torkugn](#)

- Skiva äpplena tunt (2-3 mm) och försök få så jämna skivor som möjligt (eller använd en [mandolin](#))
- Lägg ut äppelringarna på nätbrickorna
- Pudra med kanel
- Sätt in nätbrickorna i torkugnen
- Ställ torkugnen på 42 grader och 14 timmar
- Låt eftertorka i någon timme (efter att tiden gått ut)

#### För ”vanlig” ugn

- Sätt ugnen på 50 grader
- Skiva äpplena tunt (2-3 mm) och försök få så jämna skivor som möjligt (eller använd en [mandolin](#))
- Lägg ut äppelringarna på ett bakplåtspapper (som ligger på en ugnsplåt)
- Pudra med kanel (man kan ev. pensla med smält kokosolja innan)
- Låt dem vara i ugnen under c:a 5 timmar
- Stäng av värmen och lät dem eftertorka i någon timme med luckan på glänt

Äpplen found or type unknown

#### Torkade äppelringar 1

Nu kan du njuta av härligt goda Torkade äppelringar! Äppelringarna förvarar du i en tätslutande glasburk eller liknande, de håller väldigt läääänge.

**Tips:** om du är nyfiken på att köpa en mandolin så läs gärna vår artikel där vi jämför några olika typer av [mandolin – länk här](#).

Paleo så gott och så enkelt!  
Magnus & Jenny

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)