

Chipsy z pomarańczy

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **248** Ocena: **1712**

1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Pomarańcza

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte pomarańcze kroimy w plasterki. Układamy na papierze do pieczenia i suszymy w temperaturze 60-70°C z włączonym termoobiegiem około 5 - 7 godzin w zależności od tego jak bardzo soczyste są owoce.

Twoje notatki do przepisu: