



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **1 óra**



Répási Eszter



ALMASZIROM

Az almaszirom jó választás lehet, amennyiben valami egészségesebb nassolnivalót keresünk. Készítsük háziilag, így biztosak lehetünk az összetételében. Fogyaszthatjuk magában, de natúr joghurtba, müzlibe is keverhetjük.

HOZZÁVALÓK

3 alma

1 citrom leve
3 darált eritritol

fahéj ízlés szerint
ALLERGÉNEK
Gluténmentes

Laktózmentes
Tojásmentes

- 1 Az almákat és a citromot mossuk meg.
- 2 Facsarjuk ki a citrom levét.
- 3 Az almák magházát almacsumázóval távolítsuk el, majd szeletljük fel az almát.
- 4 Helyezzük az almaszeleteket egy sütőpapírral bélelt tepsibe.
- 5 Locsoljuk meg a citromlével.
- 6 Majd szórjuk meg a fahéjjal elkevert darált eritritollal.
- 7 110°C-ra előmelegített sütőben süssük jó 1 órán keresztül.
- 8 Ha megsült zárjuk el a sütőt, nyissuk ki az ajtaját, és hagyjuk az almákat a sütőben kihűlni.
- 9 Egy jól lezárt csatos üvegben szobahőmérséleten kb. 2 hétig eláll.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

