



CHIPSURI DE LĂMÂIE



INGREDIENTE

CHPSURI DE LĂMÂIE
100 ml apă
150 gr zahăr
1 lămâie organică
mare, feliată subțire

MOD DE PREPARARE

Într-o cratiță se fierbe apa cu zahărul. Se adaugă feliile de lămâie (în mai multe tranșe) timp de trei minute și se întorc în mod constant. Se pun apoi feliile de lămâie într-o tavă de copt, tapetată cu hârtie specială. Se preîncălzește cuptorul la 130°C CircoTherm.

Se introduce tava pe nivelul 2 timp de 15 minute.

Se așază apoi ușor pe un grătar și se lasă să se usuce complet timp de o zi sau două la temperatura camerei. Se pot păstra chipsurile de lămâie într-un borcan cu capac filetat timp de maxim o lună.

Idee: chipsurile crocante de lămâie sunt un topping perfect pentru prăjituri, briose și torturi, dar sunt excelente și cu pește prăjit sau file de pui, fac cerealele mai crocante sau pot da o aromă fină de lămâie în rizoto.

De asemenea, poți pregăti chipsuri de citrice din lime, mandarine sau portocale!