



CHIPS DE FRUTAS

Ingredientes:

- 1 manzana amarilla
- 1 mango ataulfo
- 1 plátano
- Azúcar glass para espolvorear
- Chile piquín al gusto
- Sal al gusto

HORNO PRECALENTADO 140°C

Procedimiento:

1. Corta la manzana en rebanadas muy delgadas. Pela el mango y el plátano y córtalos igualmente en rebanadas muy delgadas.
2. Coloca las rebanadas de las frutas en charolas con papel encerado. La mitad espolvoréalas con azúcar glass y la otra mitad con sal y chile piquín.
3. Hornea por 25 minutos o hasta que las chips estén crujientes.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4