

7 Consérvalas en un recipiente con tapa



Rendimiento



10 porciones

Caducidad



1 semana

Tiempo de elaboración



1 hora 30 minutos

Kcal



590

Ahorro al elaborarla



40% si la elaboras con manzanas mexicanas, comparado con el producto comercial.

¡Disfruta esta botana saludable!



Elaboró: Vanja Martínez Ramírez. Revisó: Ivon Castañeda Cerdá. Validó: Lic. Marcos Moisés Macías Torres. Diseño: Daniel Eduardo Wilson Oropeza.



Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:

9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco

Facebook: Profecooficial

YouTube: ProfecoTv

Instagram: revistadelconsumidormx

Teléfono
del consumidor
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

Tecnología
Doméstica PROFECO

Chips de manzana



Chips de manzana

INGREDIENTES

- 1 kg de manzanas amarillas

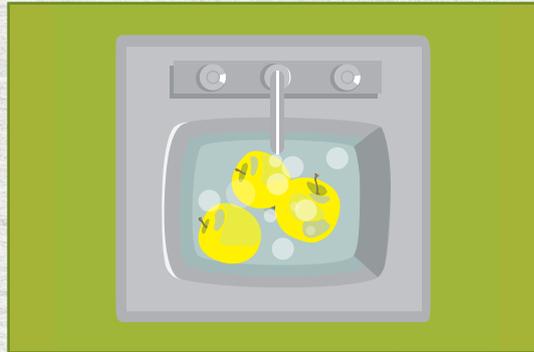
UTENSILIOS

- Charola para hornear
- Cuchillo
- Papel para hornear
- Horno

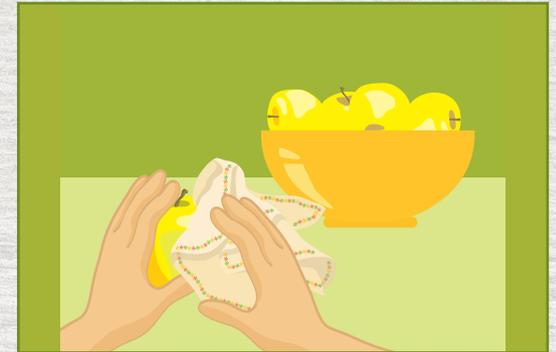


PROCEDIMIENTO

- 1** Lava las manzanas



- 2** Sécalas



- 3** Córtalas en rodajas muy delgadas



- 4** Prepara la charola con el papel para hornear



- 5** Coloca las rodajas extendidas sobre la charola preparada. Procura no encimarlas



- 6** Hornea durante 1 hora 20 minutos a 100° C

