Vocna koža-dehidrirano voce



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Kaša od voca:

- **4-5**narandži
- **1** velika jabuka

Priprema

Verovatno se pitate šta je sad ovo? Dehidrirano voce.:) Vocna koža;) Kad sam radila arancini keksice, ostale su mi narandže bez kore koje niko nije hteo da pojede..... e sad baciti ili upotrebiti, ipak sam se odlucila na ovo drugo, pa delim sa vama možda ce se nekome ovo ideja dopasti za ukrašavanje torti ili jednostavno neznate sta da radite sa zamrznutim vocem.:)? Znaci može i od zamrznutog voca da se radi. Ideju sam našla na Slovackom sajtu odavno i evo sad mi doobro došlo.:) Žena je radila vocnu kožu sa malinama oko 1 kg i 2 banane, znaci može bilo koje voce. Na primer, jabuke, marelice, trešnje, breskve, nektarine, ananas, maline i jagode ne mora biti u kombinaciji s drugim vocem. No, borovnice, banane, brusnice, grože i šljive treba kombinirati.. Dakle ja sam imala narandže i stavila sam jednu jabuku. Sve se to samelje u multipraktiku u kašu... Na tepsiju se stavi pek papir i smesa se razlije po papiru, poravna i u rernu na sušenje na 100-120 C ... suši se dugo, smesa ne sme biti vlažna. Kad je dovoljno osušeno kože izrežete zajedno sa pek papirom na trake i urolate. Ako želite da ostanu rolnice privežite koncem.:) Kasnije lagano odvojite kožu od papira, pomognite malo sa nožem da možete uhvatiti. Ako ste lepo osušili.... lepo ce se i skinuti. Ukoliko želite slae, dodajte kašicicu meda u smesu, ja nisam ništa stavljala i veoma je fina osvežavajuca. Umotano u celofan i spremljeno, možete cuvati do 3 meseca..... Meni se dopalo al baš, jedna zdrava slastica za grickanje.

Savet