

מתכון לדר פירות במייבש מזון



מצרכים:

2-3 מנות פרי טרי

את הלדר אפשר להכין מסוג אחד של פרי, או משילוב של פירות שונים לפי הדמיון שילובים מומלצים:

1 תפוח + 1 בננה

1 כוס פירות יער + 1 תפוח

1 אגס + 1 בננה + 1 תפוח

2 אפרסמון + 1 תפוח

אופן ההכנה:

לטחון את הפירות בבלנדר ויטמיקס

לשטח $3/4$ 1 כוס של רסק פירות על גבי דפי פראפלקס, כך שהקצוות יותר עבות מהאמצע לייבש במייבש מזון בטמפרטורה של 48 מעלות.

הלדר מוכן כאשר אין יותר נקודות "דביקות" במרכז הלדר

לגרד את קצה הלדר ומגלגלים אותו כשהוא עדיין חם.

מומלץ לאחסן בקופסאות וואקום של סטטוס.

טיפים לגבי זמן הייבוש

זמן הייבוש הממוצע הוא כ- 6 שעות

יש לקחת בחשבון שזמן הייבוש משתנה בהתאם לכמות הלחות שברסק הפירות.

לדוגמא לדר תפוחים יכול לקחת כ- 8 שעות לעומת לדר ענבים שיכול לקחת כ- 12 שעות.