

## Apple Chips

**Makes 2 cups**

**Prep time:** 10 minutes

**Cook Time:** 2 hours

**Ingredients:**

*2 large apples*

*cinnamon (optional)*

1. Rinse apples and cut crosswise into thin slices. Cut out the core if desired.
2. Arrange slices in a single layer on baking sheets. Sprinkle lightly with cinnamon if desired.
3. Bake at 200 degrees for about 1 hour. Turn slices over.
4. Continue baking until dry with no moisture in the center, 1 hour or more depending on thickness.
5. Remove from oven and cool. Store in an air-tight container for up to a year.



Nutrition information per serving: Calories 24, Carbohydrate 6.9g, Fiber 0.9g, Protein 0g, Sodium 0.9mg



*Adapted from Foodhero.org  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.*

## Apple Chips

**Makes 2 cups**

**Prep time:** 10 minutes

**Cook Time:** 2 hours

**Ingredients:**

*2 large apples*

*cinnamon (optional)*

1. Rinse apples and cut crosswise into thin slices. Cut out the core if desired.
2. Arrange slices in a single layer on baking sheets. Sprinkle lightly with cinnamon if desired.
3. Bake at 200 degrees for about 1 hour. Turn slices over.
4. Continue baking until dry with no moisture in the center, 1 hour or more depending on thickness.
5. Remove from oven and cool. Store in an air-tight container for up to a year.



Nutrition information per serving: Calories 24, Carbohydrate 6.9g, Fiber 0.9g, Protein 0g, Sodium 0.9mg



*Adapted from Foodhero.org  
For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.*

## Chips de Manzana al Horno

**Rinde 4 porciones.**

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo para cocinar:** 120 minutos

**Ingredientes:**

2 manzanas grandes  
canela (opcional)



1. Enjuague las manzanas y corte transversalmente en rodajas delgadas. Quite el corazón si desea.
2. Arregle las rodajas en una sola capa en una bandeja para hornear. Espolvoree ligeramente con canela si desea.
3. Cocine a 200 grados por aproximadamente 1 hora. Voltee las rodajas. Siga horneando hasta que estén secas sin humedad en el centro, 1 hora o más dependiendo del grosor.
4. Saque del horno y enfríe. Guarde en un recipiente hermético por hasta un año.

Información nutricional por porción: Calorías 24, Carbohidratos 6.9g, Fibra 0.9g, Proteínas 0g, Sodio 0.9mg



Adaptación de: [Foodhero.org](http://Foodhero.org)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.

## Chips de Manzana al Horno

**Rinde 4 porciones.**

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo para cocinar:** 120 minutos

**Ingredientes:**

2 manzanas grandes  
canela (opcional)



1. Enjuague las manzanas y corte transversalmente en rodajas delgadas. Quite el corazón si desea.
2. Arregle las rodajas en una sola capa en una bandeja para hornear. Espolvoree ligeramente con canela si desea.
3. Cocine a 200 grados por aproximadamente 1 hora. Voltee las rodajas. Siga horneando hasta que estén secas sin humedad en el centro, 1 hora o más dependiendo del grosor.
4. Saque del horno y enfríe. Guarde en un recipiente hermético por hasta un año.

Información nutricional por porción: Calorías 24, Carbohidratos 6.9g, Fibra 0.9g, Proteínas 0g, Sodio 0.9mg



Adaptación de: [Foodhero.org](http://Foodhero.org)  
Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664.