

CHIPS DE MANGO

INGREDIENTES:

2 piezas de mango maduro
250 g de azúcar
250 g de agua



ELABORACIÓN:

Preparar un almíbar TxT, llevando a punto de hervor el azúcar y el agua. Dejar enfriar.

Pelar el mango y cortarlo en la máquina cortafiambres en láminas de 1 a 1,5 mm.

Introducir las láminas de mango en el almíbar frío y dejarlas unas horas para que se empapen.

Ecurrir las láminas de mango y colocarlas separadas en láminas de silicona o papel sulfurizado, tapándolas con otra silicona para mantenerlas planas.

Secarlas en horno de convección a 110 - 120 °C durante un mínimo de 1 hora. Retirar la silicona superior y dejarlas secar más tiempo en caso necesario. Hay que tener en cuenta que pueden parecer aún blandas, pero al enfriar completamente se endurecen y quedan crujientes.

Conservarlas en lugar seco a temperatura ambiente en un recipiente con tapa hermética, colocando una pequeña cantidad de gel de sílice para absorber humedad.

Nota. Usando la misma técnica se pueden realizar crujientes de otras frutas: piña, manzana, peras, etc.