

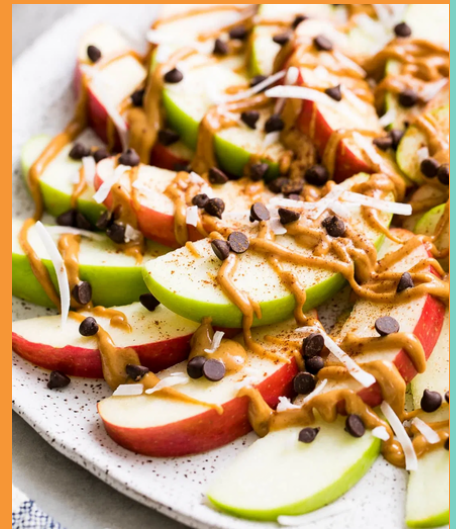
FALL APPLE NACHOS

Ingredients:

- 3-4 apples
- 1/2 of a fresh lemon
- 1 tbsp. peanut butter, maple syrup,
OR caramel sauce
- Toppings to decorate: granola,
chocolate chips, cinnamon, sprinkles

Serves: 4 snack-sized plates

Cook time: 15 minutes



Instructions:

1. Preheat oven to 350° F.
2. Spray a baking sheet with cooking spray.
3. Slice apples into wedges.
4. Squeeze a little bit of lemon juice on the apples to prevent browning.
5. Place apple slices in a single layer on the baking sheet.
6. Drizzle some peanut butter, maple syrup, OR caramel sauce on top.
7. Bake for 5-7 minutes.
8. Decorate with your favorite toppings. Go easy on sweet toppings!

OTOÑO

NACHOS DE MANZANAS

Ingredientes:

- 3-4 manzanas
- 1/2 de un limón fresco
- 1 cucharada de mantequilla de maní, jarabe de arce, o salsa de caramelo
- Ingredientes para decorar: granola, chips de chocolate, canela, espolvorear

Sirve: 4 platos del tamaño de un bocadillo

Escórsión: 15 minutos



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350° F.
2. Rocíe una bandeja para hornear con spray de cocina.
3. Cortar manzanas en cuñas.
4. Scuédase un poco de jugo de limón en las manzanas para evitar que se doren.
5. Coloquete las rodajas de manzana en una sola capa en la bandeja para hornear.
6. Rocía un poco de mantequilla de maní, jarabe de arce, o salsa de caramelo en la parte superior.
7. Hornee durante 5-7 minutos.
Decora con tus ingredientes favoritos. ¡Sea fácil en los ingredientes dulces!