



Mélange les peaux de tomates avec de l'huile et du sucre fin. Dispose-les sur la plaque du four sur une toile de cuisson anti-adhérent ou du papier cuisson. Enfoune-les à 90° pour 1h environ, en maintenant la porte du four entrouverte et en les retournant deux à trois fois. Vérifier le craquant.

ANTI-GASPI

Peaux des tomates