

Creador: Eva Codina



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

También se puede hacer con peras de Sant Joan, muy original y riquísimas

Descripción:

Las manzanas de caramelo, también conocidas como manzanas acarameladas fuera de América del Norte, son las manzanas cubiertas de una capa de azúcar de caramelo. Si bien la cubierta varía de un lugar a otro, son casi siempre servidas con un palillo en el centro haciendo que sean más fáciles de comer. Las manzanas de caramelo son una delicia común en los festivales de otoño en la cultura occidental en el hemisferio norte, tales como Halloween y Noche de Guy Fawkes, porque estas fiestas del otoño caen en el despertar de la cosecha anual de manzanas. A pesar de que las manzanas de caramelo y las manzanas dulces parecen similares, las manzanas de caramelo no deben confundirse con las manzanas dulces. Ambas se hacen de manera diferente

Ingredientes para 4 personas :

- 4 manzanas rojas
- 300g de azúcar
- 1/2 de colorante rojo
- 1/2 de limón
- 100g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de agua

Preparación:

Paso 1

Lava las manzanas y sécalas sin pelarlas, luego quítales los rabos. En una cacerola, pon el azúcar, el agua y el zumo del limón a fuego muy suave. Remueve constantemente para que el azúcar se derrita sin quemarse. Cuando esté derretido, añade la mantequilla y vuelve a calentar el preparado a fuego suave. Remueve hasta que se forme el almíbar. Cuando notes que el almíbar empieza a tomar color en los bordes, apaga inmediatamente el fuego. Luego, agrega el colorante rojo al preparado y mezcla bien. Ahora, mete las

manzanas en el almíbar rojo de una en una, dándoles la vuelta para que el caramelo quede bien impregnado. Una vez listas, escurre y deja reposar las manzanas acarameladas en el papel cera o manteca, que previamente haz extendido en la mesa. Espera unos minutos para que el caramelo se enfríe. Y listo: puedes servir las al instante o guardarlas en el refrigerador.