

# Maçãs Caramelizadas

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

15 maçãs vermelhas  
2 chávenas de açúcar  
1 chávena de xarope de milho  
1 1/2 chávenas de água

## Preparação:

Usando palitos grandes, perfurar as maçãs inteiras.  
Untar levemente um tabuleiro.  
Em lume médio-alto misturar o açúcar, a água e o xarope.  
Usando um termómetro de doces, aquecer a mistura a 149º-154ºC.  
Remover o tabuleiro do lume e acrescentar 8 gotas de corante alimentício vermelho.  
Mergulhar as maçãs na mistura, segurando pelo palito, de modo a obter um revestimento uniforme.  
Salpique com nozes ou com o topping escolhido.  
Deixe a arrefecer e endurecer no tabuleiro.