

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.