



Mele Caramellate

Ingredienti per 4 persone

500 g	Zucchero
100 g	Acqua
40 g	Miele
n° 4	Mele (piccoline)
n° 4	Bastoncini di legno (da spiedini)
n° 3	Chiodi di garofano
n° 1	Bustina di vanillina
n° 1/2	Cucchiaino di cannella
q.b.	Colorante alimentare rosso

Preparazione

1. Pulire le mele (senza sbuciarle) e, dopo aver tolto il picciolo inserite il bastoncino di legno.
2. **Preparate il caramello:** in una pentola dai bordi alti mettete l'acqua (tiepida), lo zucchero e il miele e fate sciogliere bene il tutto mescolando costantemente.
3. Quando il composto arriverà a 100 gradi circa aggiungere il colorante rosso (in quantità tali da far diventare il composto di un bel rosso vivace), i chiodi di garofano e la cannella.
4. Continuare a cuocere e, quando la temperatura sarà arrivata a 150 °C circa, togliere il pentolino dal fuoco.
5. Dopo aver tolto i chiodi di garofano prendere le mele tenendole per il bastoncino e passarle nel caramello, facendo attenzione a non ricoprire il tutto con uno strato troppo spesso, e metterle a raffreddare su un piatto ricoperto da carta forno.
6. Servirle quando si saranno raffreddate e il caramello indurito.

