

Mini pomes caramelitzades



Ui, fa temps que volíem parlar-te d'això, però havíem de trobar el moment adequat. (Respiració profunda.) Aquí està: Podeu fer pomes caramelitzades a casa. Oblida't d'aquelles pomes caramelitzades de quan vas a les fires i prova la nostra recepta deliciosa i molt fàcil. Utilitzem pomes petites, que són més fàcils de preparar i de menjar, i fem el caramel amb caramels comprats a la botiga. Tot el que realment queda per fer és submergir aquestes pometes a la salsa, fer-hi un mos i donar-se una palmada a l'esquena.

Vegetariana, sense gluten

Per 10 persones

Temps: 25 minuts

Ingredients:

- 10 pomes petites
- 10 pals de piruleta

- Una bossa de caramels de vidre
- 1 cullerada de nata espesa
- $\frac{1}{2}$ culleradeta d'extracte pur de vainilla
- 1 pessic de canyella

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Renteu i assequeu bé les pomes, després poseu-les en una safata de forn folrada amb paper encerat.

PAS 2: Introduïu els pals de piruleta a les pomes de l'extrem de la tija, empenyent cadascuna a la meitat dins de la poma. (Si necessiteu treure alguna tija, només heu de girar fins que surtin).

PAS 3: En un bol gran i segur per a la calor, combina els caramels amb la nata espessa, l'extracte de vainilla i la canyella. Posa al microones a intervals de 20 segons durant 2 minuts, remenant entre cada ronda, fins que els caramels es fonguin completament i la mescla estigui combinada.

PAS 4: Agafeu una poma pel pal, mulleu la poma tres quarts del camí dins el caramel. Traieu la poma del caramel i manteniu-la sobre el bol durant uns segons, deixant que l'excés degoti. Torneu a col·locar la poma a la safata de forn folrada amb paper encerat. Repetiu amb la resta de pomes. Deixeu reposar el caramel entre 10 i 15 minuts a temperatura ambient, després transferiu les pomes a una safata i serviu.

Bon profit!

LA MEVA CUINA

