

Maçãs do amor



Ingredientes: 10 unidade de maçãs vermelhas
250 grama de manteiga
4 colher de sopa de vinagre de vinho branco
4 colher de sopa de de água a ferver
1 quilogramas de açúcar (cristal ou mascavo)

Instruções de preparação:

Comece por misturar o açúcar, a manteiga, o vinagre e a água a ferver e cozinhe em lume brando. Mexa continuamente até o açúcar estar completamente dissolvido. Quando o açúcar estiver dissolvido deixe ferver mais 10 minutos até que fique em ponto de caramelo (não mexa). Teste o caramelo derramando um pouco sobre uma tigela. Se endurecer de imediato, está pronto. Retire-o do lume. Perfure as maçãs com palitos de madeira e enfie-o deixando-o bem firme. Segure as maçãs pelo palito e mergulhe uma a uma no caramelo, até que esteja praticamente toda coberta. Mergulhe a maçã de imediato em água gelada (use cubos de gelo para a manter gelada). Coloque-as num tabuleiro coberto com papel manteiga.

Sugestões Adicionais: Faça as maçãs no mesmo dia em que vão ser consumidas pois estragam-se com facilidade.