

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mele pechinesi caramellate

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

100gr di farina
1 uovo
100ml più due cucchiari d'acqua
4 mele croccanti
sbucciate
snocciolate e tagliate in 12 fette
600ml di olio vegetale
più un cucchiaino
6 cucchiari di zucchero
2 cucchiari di acqua
3 cucchiari di sciroppo dorato.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare insieme la farina, l'uovo e l'acqua per formare un impasto. Immergere ciascun pezzo di mela nell'impasto.

In un wok scaldare 600ml di olio a 180°C o fino a che un cubetto di pane si abbrustolisca in 30 secondi. Friggere i pezzi di mela per 2 minuti, quindi rimuovere e scolare su di un foglio di carta assorbente.

In un'altra casseruola, scaldare insieme lo zucchero ed il rimanente olio vegetale e l'acqua. Sciogliere lo zucchero a fuoco basso, quindi far sobbollire per 5 minuti, mescolando costantemente. Aggiungere lo sciroppo e bollire fino a che venga raggiunta la fase di scoppiettamento (151°C) o fino a che si formino dei cristalli quando vengono versate nell'acqua ghiacciata. Versarci le mele fritte e girarle per ricoprire ciascun pezzo. Rimuovere i pezzi di mela con un cucchiaino bucato e versarci dell'acqua ghiacciata. Rimuovere immediatamente e servire.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: 10 minuti