

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Mele caramellate

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 pezzi    DIFFICOLTÀ: media    COTTURA: 15 min    COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI PER CUCINARE LE MELE CARAMellate DI HALLOWEEN

MELE ROSSE 4

ZUCCHERO 300 gr

MIELE 100 gr

ACQUA 50 gr

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO

Impara a fare le mele caramellate a casa con la nostra ricetta passo passo. Perfette per feste a tema e per un dolce autunnale unico!

### COME FARE LE MELE CARAMellate PER HALLOWEEN

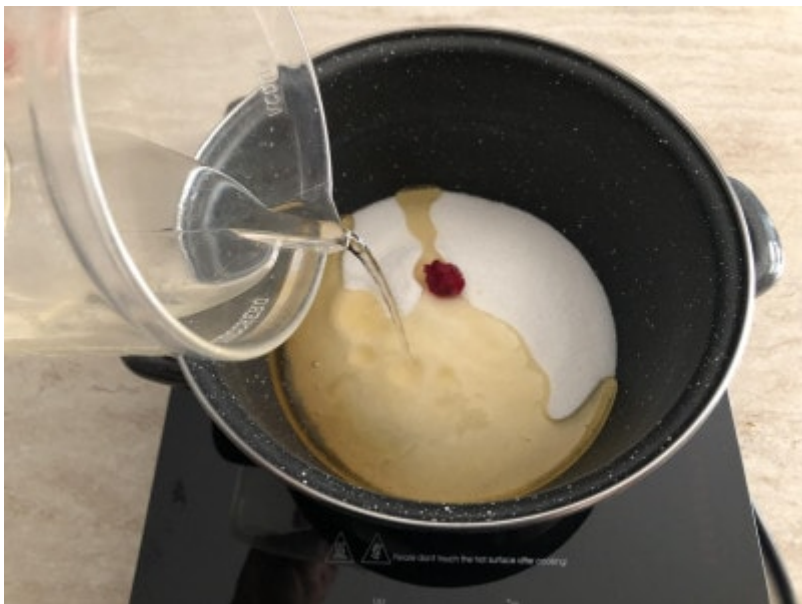
- 1 Ecco come procedere per cucinare con le tue mani queste meravigliose e rosse mele caramellate. Lava accuratamente le mele, asciugale e tienile da parte. Togli il picciolo e inserisci gli spiedini o dei bastoncini di legno, se gli spiedini fossero troppo lunghi, accorciali leggermente tagliandoli tutti uguali.





**2** Versa lo zucchero, il miele, un pizzico di colorante e l'acqua in una pentola, mescola con un semplice mestolo di legno, tieni mescolato e porta a ebollizione.





**3** Per ottenere il caramello perfetto, ci vorranno circa 15 minuti, se hai un termometro da

cucina e preferisci fare tutto in modo preciso, considera che la temperatura del caramello deve arrivare a 125°C. noterai anche aumentare sempre di più le bolle.



- 4 Immergi una mela alla volta nel caramello e falla roteare fino a ricoprirla completamente. Fai sgocciolare la mela, poggiala su carta forno e prosegui allo stesso modo con le restanti mele. Fai asciugare le mele caramellate per circa trenta minuti. Le mele caramellate per Halloween sono pronte per essere gustate, o per essere sistemate sul tavolo di una festa a tema.





## MELE CAMELLATE: LA RICETTA PERFETTA PER HALLOWEEN

Le mele caramellate sono un dolce meravigliosamente scenografico, spesso associato alla festa di Halloween, ma amato anche nelle feste autunnali. Queste mele rosse ricoperte da uno strato di caramello croccante sono perfette per i bambini e per chiunque voglia uno snack dolce e sfizioso. **Facili da preparare a casa**, le mele caramellate possono essere personalizzate con aromi e colori per adattarsi a qualsiasi occasione. Che si tratti di una [festa di Halloween](#) o di un dolce autunnale, questa ricetta è perfetta per chi cerca **dolci facili con mele** e **dessert con mele semplici** ma d'effetto.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Se prepari le mele caramellate e ti avanza del caramello, puoi utilizzarlo per decorare altri dolci o per fare delle praline croccanti. Le mele che rimangono integre, ma non consumate, possono essere tagliate a fette e utilizzate per preparare [dolci con mele](#) come [torte](#) o [crumble](#). Se hai altre mele mature, puoi preparare una [marmellata](#) o una salsa di mele da conservare. In questo modo, sfrutterai al meglio ogni ingrediente senza sprechi.

## CONSIGLI E TRUCCHI PER UN RISULTATO PERFETTO

Per ottenere mele caramellate perfette, è importante seguire attentamente i passaggi della ricetta.

Lava bene le mele e inserisci degli spiedini di legno prima di iniziare a preparare il caramello.

Nella preparazione del caramello, mescola zucchero, miele e acqua in una pentola e porta a ebollizione, monitorando la temperatura: il caramello sarà pronto quando raggiungerà i 125°C. Immergi le mele una alla volta nel caramello, facendole ruotare per ricoprirle completamente, e lasciale asciugare su carta forno per circa 30 minuti. Se vuoi, puoi aromatizzare il caramello con un pizzico di cannella per dare un tocco speziato alle tue mele caramellate per Halloween.

## COME CONSERVARE LE MELE CARAMELLATE

**Le mele caramellate si conservano fino a 24 ore, ma è consigliabile consumarle entro la giornata per mantenere la croccantezza del caramello.** Se vuoi prepararle in anticipo, lasciale raffreddare completamente prima di conservarle a temperatura ambiente, preferibilmente in un luogo fresco e asciutto.