

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



Le **mele caramellate**, sono da sempre associate alle streghe e alla [festa di Halloween](#). La leggenda vuole che queste **mele stregate**, dall'**aspetto invitante** e goloso, siano state create dalle **streghe malvagie** per attirare in trappola i **bambini curiosi durante la notte di Halloween**. La tradizione delle **mele caramellate** si diffuse rapidamente in tutto il mondo, probabilmente più per la loro bellezza e la loro bontà rispetto alla tradizione, e oggi sono una presenza fissa nelle **feste a tema Halloween**.

Se vuoi cucinare anche tu queste deliziose mele caramellate, ti consiglio di seguire **la nostra ricetta**, è stata **provata e riprovata** e il risultato è garantito! **Segui attentamente il passo passo fotografico**

e porta sulla tavola di **Halloween** delle **mele rosse caramellate e stregate** che faranno rimanere tutti a bocca aperta!

Ecco **altre ricette di Halloween** che potrebbero piacerti:

[Occhi insanguinati](#)

[Wurstel mummia](#)

[Dita della strega](#)

[Panino diabolico](#)

[Brownie infestati](#)

[Biscotti zucca](#)

INGREDIENTI

MELE ROSSE 4

ZUCCHERO 300 gr

MIELE 100 gr

ACQUA 50 gr

COLORANTE ALIMENTARE ROSSO

PREPARAZIONE

- 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.





CONSERVAZIONE

Le mele caramellate possono essere conservate fino a 24 ore, ma meglio prepararle e consumarle in giornata.

CONSIGLIO

Se vuoi aromatizzare le mele, puoi aggiungere della cannella allo sciroppo.