

Mele stregate caramellate

Categoria: Feste e ricorrenze - Ricette di Halloween



Informazioni Generali

 Preparazione: 20 min	 Cottura: 15 min	 Dosi per: 8 persone
 Costo: Molto Basso	 Difficoltà: Media	

Le mele stregate caramellate sono una delle ricette più classiche e tipiche della notte di Halloween, molto semplici da preparare e molto gustose, il dolce giusto per una festa di bambini anche se piacciono molto anche ai grandi!

Per la preparazione delle mele stregate caramellate, munitevi di un termometro per caramello, il quale vi assicurerà la buona riuscita della ricetta.



Ingredienti per 8 mele caramellate

» Acqua 200 ml	» Mele 8
» Cannella 1/2 cucchiaino	» Miele 50 gr
» Chiodi di garofano 4	» Vanillina 1 bustina
» Coloranti alimentari rosso q.b.	» Zucchero 900 gr

Preparazione



Per preparare le mele stregate caramellate, lavate le mele (1), asciugatele per bene (2) e togliete il picciolo (3).



Infilate ogni mela con un robusto stecco di legno per spiedini e tenetele da parte (4-5). Ora iniziate a preparare il caramello: mettete in un piccolo tegame piuttosto stretto e dal fondo spesso 200 ml di acqua tiepida e lo zucchero (6).



Fate sciogliere a fuoco basso lo zucchero e unite il miele (7). Continuate a cuocere finché lo sciroppo non raggiungerà i 100° circa: è necessario usare per questa operazione un termometro alimentare (8). Se usate il colorante in polvere versatene quanto ne serve per raggiungere una colorazione intensa e stemperatelo con qualche goccia d'acqua in una ciotolina (9). In alternativa potete usare colorante liquido o in gel.



Aggiungete il colorante allo sciroppo bollente (10), la cannella e i chiodi di garofano (11). State molto attenti a eventuali schizzi e a non toccare il caramello con le mani, perché raggiunge delle temperature altissime che possono provocare ustioni molto serie. Mescolate e lasciate bollire a fuoco moderato fino a che la temperatura sarà arrivata a 150 gradi (12).



Togliete il pentolino dal fuoco, eliminate i chiodi di garofano e inclinatelo leggermente; quindi immergete nel caramello le mele ad una ad una e roteandole, ricopritelle di uno strato sottile di caramello (13). Sgocciolate le mele sopra al pentolino (14) e poi adagiatele su una gratella sotto la quale avrete posto un foglio di carta forno (15). Non appena le mele stregate caramellate saranno fredde (per non rischiare di bruciarvi col caramello) servitele immediatamente.

Conservazione

Potete conservare le mele stregate caramellate per un paio di giorni sotto una campana di vetro.

Consiglio

Se volete dare alle vostre mele stregate un pò di sapore in più, potete aggiungere alla ricetta 60 ml di alchermes. Quando immergete le mele nel caramello fate attenzione a non fare uno strato troppo spesso altrimenti una volta solidificato risulterà troppo gommoso. Inoltre, nel caso il caramello si dovesse raffreddare e quindi solidificare basterà metterlo nuovamente sul fuoco per qualche secondo per farlo tornare liquido. Se non volete utilizzare il colorante potete usare le mele rosse.

Curiosità

In Cina è usanza servire le mele stregate insieme ad una tazza con dell'acqua e del ghiaccio nella quale si deve tenere qualche minuto la mela prima di mangiarla per evitare di scottarsi.