

Kanderade äpplen



Recept: Emily Gray

10 port.

○ ca 30 min.

Ingredienser

10 st äpple(n)

10 st glasspinnar

4,5 dl strösocker

2 dl vatten

1 msk glukos

röd karamellfärg

Tillagning

1.

Tvätta och torka äpplena. Stick ned pinnarna i äpplena, vid skaftet.

2.

Koka socker och vatten på svag värme tills sockret löst sig. Skumma av.

Tillsätt glykos och låt koka ca 20 minuter eller tills blandningen är ca 150 gradet.

3.

Sockret ska karamelliseras och bli ljusbrunt. Om det inte fått koka tillräckligt länge blir kanderingen seg istället för knäckig.

4.

Stäng av värmen, och doppa äpplena i knäckblandningen. Låt svalna.

Receptet är skapat av: **Tasteline**

TASTELINE.COM

UNIBETAD JAVISK