KARAMELLİ ELMA

8 kırmızı elma
8 şeker çubuğu
1 su bardağı koyu mısır şurubu (ya da 2 su bardağı şeker + 1 su bardağı su ile hazırlanmış şurup)
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı kahverengi şeker
1 su bardağı krema
1/4 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı tereyağı
3/4 tatlı kaşığı vanilya

Çubukları elmalara batırın. Şurubu, şekerleri, kremayı ve tuzu bir tencereye alıp kısık ateşte, ara ara karıştırarak pişirin. Şeker termometresi 240F derecesine gelince tencereyi ocaktan alıp tereyağı ve vanilyayla karıştırın.Elmaları karamel sıcakken tencereye daldırın. Üzerlerinin tamamen karamelle kaplanmasını sağlayıp hafif yağlanmış fırın kağıdının üzerinde soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:133050 • adı:Karamelli Elma • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:15