

---

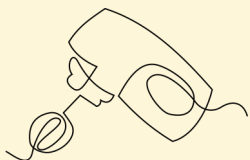
# Mele caramellate

---



## INGREDIENTI

- 8 mele
- 8 stecchini di legno
- 900 gr di zucchero
- 80 gr di miele
- 200 ml di acqua
- 1\2 cucchiaino di cannella in polvere



## PREPARAZIONE

Lavate accuratamente con acqua 8 mele, meglio se del contadino o biologiche. Asciugatele con della carta da cucina ed eliminate il picciolo. Inserite in ogni frutto uno stecchino di legno, come quelli da spiedino.



Mettete sul fuoco un pentolino con 200 ml di acqua e 900 gr di zucchero. Quando lo zucchero si sarà sciolto quasi del tutto aggiungete 80 gr di miele e la cannella; cuocete finché il caramello non avrà raggiunto i 100°.

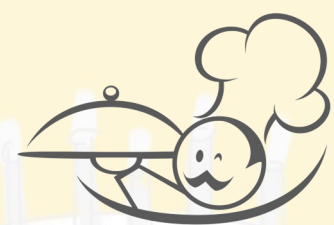


A questo punto spegnete il fuoco e facendo molta attenzione immergete una mela alla volta nel caramello fino a ricoprirle totalmente con un sottile strato di zucchero.



Fate raffreddare le mele caramellate su una grata oppure su una teglia ricoperta di carta forno.



  
Nota: Se volete potete decorare le mele con granella di frutta secca, codette di zucchero, granella di cioccolato, zuccherini o caramelline.