

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 manzanas rojas medianas
- 300 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- El zumo de medio limón
- 2 cucharadas soperas de agua
- 1/2 cucharada de colorante alimentario rojo

**Preparación:**

## Paso 1

Lava las manzanas y péralas. Quítales los rabos y coloca un palo de madera. Pon el azúcar, el zumo de limón y el agua en una cazuela a fuego muy suave. Cuando se derrita el azúcar, agrega la mantequilla y vuelve a calentar a fuego suave. Remueve continuamente. Cuando el almíbar coja color, apaga el fuego. Agrega el colorante y mezcla bien. Pon agua muy fría en otra cacerola y reserva. Introduce una manzana en el almíbar, procurando que quede completamente impregnada. Sácala e introdúcela inmediatamente en el agua fría. Repite el proceso con las otras manzanas. Deja enfriar el caramelo y sirve.