

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



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 pélalas. 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.