



MANZANAS CON CAMELO CHICLOSO

Ingredientes:

- 5 manzanas rojas, lavadas y secas
- 5 palillos de madera, para elote
- 3 bolsas de caramelos chiclosos de cajeta (105g c/u)
- 10 cucharadas de leche
- ¼ de taza de jarabe de maíz
- 1 tabique de unicel, cubierto con papel aluminio
- Chochitos de colores, para decorar
- Coco rallado, para decorar
- Nuez picada, para decorar

Procedimiento:

Coloca cada uno de los palillos en el lugar de cada tallo de las manzanas reserva. Coloca los caramelos con la leche y el jarabe en una cacerola pequeña. Lleva al fuego y mueve constantemente hasta que se derritan los dulces y se forme un líquido ligeramente espeso retira del fuego.

Sumerge cada manzana en el caramelo hasta que estén totalmente cubiertas, pásalas por los chochitos, coco o nuez y cúbre las perfectamente. Congela hasta que estén un poco más firmes.

Ofrece inmediatamente o guárdelas en el refrigerador hasta servir las.

Consejo: Si el caramelo se empieza a endurecer, vuelva a calentarlo por unos minutos y continúa cubriendo las manzanas.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4