



MANZANAS ACARAMELADAS

Ingredientes:

- 6 manzanas lavadas
- 6 palillos de madera para brocheta
- 2 tazas de azúcar
- ½ taza de agua (125ml)
- 8 gotas de colorante vegetal rojo
- 1 ½ taza de chochitos de colores para decorar
- 1 rectángulo de unicel grueso

Procedimiento:

1. Coloca en cada manzana uno de los palillos para las brochetas. Reserva
2. Calienta el azúcar en una flanera hasta formar un caramelo, agrega con mucho cuidado el agua previamente mezclada con el colorante deja en el fuego hasta que se integren por completo los ingredientes. Cubre las manzanas con el caramelo, decora con los chochitos y colócalas en el unicel, refrigera por 30 minutos o hasta que se endurezca el caramelo por completo.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6