

DOLCI E DESSERT

Mele scarlate

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 10 persone

Mele annurche piccole	10
Zucchero	400 g
Limone (succo)	1
Colorante alimentare rosso	poche gocce

■ Preparazione

- 1 Lavate bene le mele, eliminate il picciolo e asciugatele con cura. Ricordate che non vanno assolutamente sbucciate, nemmeno per eliminare una piccola ammaccatura, perché l'umidità interna farebbe sciogliere il caramello rovinando l'effetto finale.
- 2 Quindi, quando le comprate, scegliete mele perfette ma anche abbastanza piccole. Infilatele su lunghi stecchini di legno.
- 3 Versate 5 cl di acqua in un pentolino e unite qualche goccia di succo di limone e qualche goccia di colorante. Versate tutto lo zucchero senza mescolare.
- 4 Ponete il pentolino su fuoco medio e fate sciogliere. Ricordate di non mescolare mai. Quando lo sciroppo inizia a bollire, abbassate la fiamma al minimo.
- 5 Attenzione a non assaggiare lo sciroppo: raggiunge temperature molto elevate. Controllate la cottura dopo circa 10 minuti: preparate una ciotola con acqua molto fredda e versatevi qualche goccia di sciroppo.
- 6 Prendete quello che è finito sul fondo della ciotola con la punta delle dita e controllatene la consistenza: quando lo stirate fra le dita, lo sciroppo deve assomigliare a vetro sottile e spaccarsi con un colpo secco.
- 7 Fino a quando riuscite a tirare senza che si spacchi, dovete proseguire la cottura. Per chi ha un termometro da zucchero, la temperatura giusta è 155 gradi.
- 8 Prendete una mela e intingetela nello sciroppo, girandola finché sarà interamente ricoperta. Lasciatela sgocciolare per qualche secondo e deponetela su un foglio di carta da forno o su un tagliere di marmo oleato.

- 9 Procedete rapidamente con tutte le mele e lasciatele asciugare. Se preferite, potete prepararle con qualche ora di anticipo e lasciarle in attesa in un luogo asciutto, ma non in frigorifero.