

Πως να φτιάξετε καραμελωμένα μήλα σε φέτες!



Δοκιμάστε αυτή την απλή

συνταγή και σίγουρα θα εντυπωσιάσετε τους καλεσμένους σας στο επόμενο δείπνο. Νοστιμότητα μήλα με καραμέλα, έτοιμα σε 30 λεπτά.

Συστατικά

3 ολόκληρα μεγάλα μήλα

1 ολόκληρο μεγάλο λεμόνι

2 φλιτζάνια καραμέλα

2 κουταλιές της σούπας σιρόπι καλαμποκιού

¼ του φλιτζανιού τεμαχισμένα πεκάν (προαιρετικά)

Σάλτσα σοκολάτας (προαιρετικό)

Οδηγίες παρασκευής

Κόψτε τα μήλα σας στη μέση και χρησιμοποιήστε ένα baller πεπονιού ή ένα κουταλάκι του γλυκού για να αδειάσετε το περιεχόμενο, αφήνοντας λίγο όπως στην φωτογραφία.

Στύψτε το λεμόνι πάνω στα μήλα και αφήστε το να στερεοποιηθεί. (Αυτό θα αποτρέψει τα μήλα το να γίνουν καφέ)

Για να φτιάξετε τη σάλτσα καραμέλας, λιώστε την καραμέλα σε μια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά, με το σιρόπι καλαμποκιού. Αφήστε το να κρυώσει για περίπου 10-15 λεπτά.

Χρησιμοποιώντας ένα απορροφητικό χαρτί, σκουπίστε τα μήλα σας, αφαιρώντας

το χυμό λεμονιού όσο το δυνατόν περισσότερο. (Προσοχή: αν το εσωτερικό του μήλου σας είναι πολύ υγρό, η καραμέλα δεν θα κολλήσει.)

Χύστε την καραμέλα μέσα στα μήλα μέχρι λίγο πιο κάτω από την κορυφή. Πασπαλίζουμε με καρύδια (αν θέλετε).

Τοποθετείστε τα μήλα στο ψυγείο μέχρι η καραμέλα να σταθεί, περίπου 20 λεπτά. Κόβουμε σε φέτες και περιχύνουμε με τη σάλτσα σοκολάτας, εάν επιθυμείτε.

Πηγή: neadiatrofis.gr