Friandise De Pomme

Elma Şekeri

2 pommes golden ou starking
4 morceaux de sucre saisies
2-3 gouttes de jus de citron

Lavez les pommes, séchez puis enlevez les tiges.
Enfoncez des barres en bois en forme de crayon à la longueur de 15-20 cm dans les creux de tiges.
De l'autre côté, mettez le sucre saisie partagé en quelques morceaux, dans une petite casserole creux.
Placez la casserole à température très basse. Quand les sucres fondent, rajoutez le jus de citron puis retirez du feu.
Trempez les pommes avec tiges, dans le sucre puis tournez pour étaler sur toute la pomme. Sortez sur une surface droite puis laissez attendre.
Quand le sucre se solidifie sur la pomme, réchauffez le sucre puis retrampez.
Répetez cette action jusqu'à que la pomme prend l'apparence d'une friandise.
Consommez quand le sucre est totalement solide.

N-B; Le sucre ne doit pas trop être bouilli, sinon il deviendra amer, mais vous pouvez faire chauffer pour faire ramollir.