



## Recubiertos de azúcar en las manzanas

Elma Şekeri



4 de oro o manzanas Starking  
4 nobet caramelos  
2-3 gotas de jugo de limón

- # Lavar las manzanas, secarlas. Cortar los tallos de sus frutos.
- # Dig 6 - 8 pulgadas palos en las manzanas con firmeza.
- # Ponga la nobet golosinas en una pequeña olla de romper en unos pedazos.
- # Coloque la olla sobre fuego muy bajo. Cuando los caramelos se derriten, el goteo de jugo de limón en el fundido dulces, y eliminar la olla de la estufa de inmediato.
- # Dip las manzanas en los caramelos derretido, a su vez en ellos para cubrir las manzanas con caramelo derretido totalmente. Poner las manzanas en un lugar llano y descanse durante un tiempo.
- # Cuando los caramelos en torno a solidificar las manzanas, derrita el resto de nobet dulces, y la inmersión en las manzanas.
- # Repita este proceso hasta que las manzanas parecen como caramelos.
- # Servir cuando se solidifique totalmente a temperatura ambiente.

**Nota:** No debe hervir el nobet caramelos durante mucho tiempo, porque a su vez, amarga. Puede mantener a lo largo de calor sólo por un corto tiempo para fundir.