



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 reprenez.
- # Répétez 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.