



# Manzanas al Caramelo

6 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

cazo  
Cuchara de madera  
Termómetro de cocina  
Palillos de brochette  
bandeja del horno  
Papel Vegetal

### Para las manzanas:

6 manzanas  
210 ml nata para montar  
120 ml Glucosa  
200 g azúcar moreno  
30 g mantequilla  
5 g sal  
5 ml Aroma natural vainilla de  
Madagascar Dr. Oetker

### Para la decoración:

1 paquete de Almendras crocanti  
Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Lavar y secar bien las manzanas.
- 2 Pincharlas desde la parte superior con los palillos de brochette.
- 3 Colocar una hoja de papel vegetal en una bandeja para horno y untar con mantequilla o aceite. Reservar.

## Para hacer el caramelo:

- 4 Colocar en el cazo la nata, la glucosa, el azúcar, la mantequilla y la sal.
- 5 Llevar el cazo a fuego medio. Cocinar siempre el caramelo a esta temperatura removiendo constantemente hasta que la mantequilla se haya derretido.
- 6 Dejar de remover y vigilar el caramelo con el termómetro sumergido en el caramelo, sin que haga contacto con la base del cazo.





- 7 La temperatura debe alcanzar los 116°C, este proceso puede llevar hasta 20'.
- 8 Una vez alcanzada la temperatura apagar el fuego y añadir el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar y mezclar con la cuchara de madera.
- 9 Dejar enfriar el caramelo unos 15'.

## Para hacer las manzanas:

- 10 Comenzar a sumergir las manzanas dentro del cazo una a una, sujetándose por el palillo. Ir rotando las manzanas y moviendo el cazo como sea necesario para cubrir las manzanas hasta la mitad.
- 11 Terminar las manzanas con los toppings de Almendras Crocanti Dr. Oetker.
- 12 Dejar enfriar las manzanas en la bandeja de horno preparada.

