

Mere caramelizate



Vai de mine, nu pot nici macar sa-mi amintesc prin ce-am trecut in astea cateva (destule) zile de cand n-am fost online. Nu intru in detalii, va spun doar ca m-a vizitat o enteroviroza din iad ☹️ Una care m-a facut sa ajung la spital, la urgente, si din cauza careia chiar am crezut ca imi dau duhul, daaar acum ma simt un pic mai bine, asa ca m-am gandit sa va dau un semn de viata. Momentan, nu mananc altceva decat banane si biscuiti, astfel ca reteta de astazi nu este una sofisticata. Dar nu cred ca aceste **mere caramelizate** nu va vor bucura la fel de tare :))

Zilele astea, prin Timisoara, prin centru mai ales, miroase a mere coapte si vin fiert, si cum noi nu putem merge (inca), m-am gandit sa reproduc un pic din atmosfera de sarbatoare de acolo. Bogdi a fost foarte incantat de rezultat, mai ales ca anul trecut, cand i-am cumparat un mar caramelizat de la tarabe, a dat de un „invelis” amar, mult prea caramelizat si cam greu de strapuns cu dintii.

Varianta mea e mai „usoara”, caramelul fiind un pic mai moale.

Daca, insa, vreti ca merele sa aiba o glazura ca de sticla, puneti mai mult zahar!!!!

Aici: **Mere coapte la microunde**, merele sunt umplute cu crema de vanilie sau cu inghetata, o alta idee delicioasa pentru voi!

Va imbratisez cu drag si va multumesc ca v-ati gandit la mine!!!
Inimioare si pupici ☺

Ingrediente:

- 5-6 mere micute (de gradina)
- 250 g zahar
- 200 ml apa
- 2 lingurite colorant alimentar rosu
- betisoare de lemn

Mod de preparare:

Se pun, intr-o oala mai larga sau un ibric, apa impreuna cu zaharul si se lasa pe foc pana cand se topeste zaharul; siropul se fierbe la foc mic aproximativ 15 minute, fara sa se amestece in tot acest timp. La final, se adauga colorantul alimentar rosu si se amesteca foarte bine. Daca nu vreti, nu puneti colorant, merele vor fi la fel de gustoase ☺

Se spala bine merele si se sterg cu un prosop de hartie. Daca nu aveti mere bio, din gradina, ci din comert, care au un strat de ceara, de regula, va sfatuiesc sa le cufundati cateva secunde in apa clocotita si apoi sa le frecati bine cu buretele de vase. Cand sunt gata, se infig in ele betisoarele de lemn (pentru inghetata sau de gratar). Puteti sa le inlaturati coditele, daca vreti, eu le-am lasat.

Merele se cufunda apoi, pe rand, in sirop si se scot pe un platou presarat cu zahar (alb sau brun). Se lasa la racit cca. 20 de minute, dupa care se pot savura!!!

Eu am dat merele de doua ori prin sirop...sau chiar de trei ori, nu mai stiu! ☺



Laura Sava



Se pot pudra cu putina scortisoara sau cu nuci macinate.