



POPS DE MANZANA

POPS DE MANZANA crujientes y acaramelados. ☐☐ La combinación perfecta entre lo saludable y lo divertido!

☐ Ingredientes:

6 manzanas verdes

2 tazas de azúcar

$\frac{1}{2}$ taza de agua

$\frac{1}{2}$ cucharadita de colorante rojo para alimentos

2 cucharadas de jugo de limón

☐ Preparación de las manzanas:

1- Preparar un recipiente grande de agua con una pizca de sal mezclada.

2- Pelar cada manzana, con un sacabocados de verduras formar las bolitas para nuestros pops.

3- Colocar las bolitas de manzana en el recipiente de agua para evitar que se oxiden mientras avanzamos en nuestra receta.

4- Cuando termine, secarlas con toallas de papel y colocarlas en una bandeja para hornear forrada de papel manteca.

5- Colocar en cada bolita un palito de chupetín y llevarlos al congelador por 15 minutos.

□ Preparación para el caramelo:

Este caramelo se utilizará para cubrir nuestros pops

1- Agregar el azúcar, el agua, el colorante de alimentos y el limón a una sartén mediana a fuego medio / alto, revolver una vez para combinar.

2- Llevar a ebullición, luego reducir el fuego y continuar cocinando hasta que el caramelo llegue a la etapa de "crack duro". ¡Cómo lo sabremos? Dejando caer un poco del caramelo fundido en una taza de agua fría. Debería volverse frágil y duro. Si llegaste a esa etapa retirar del fuego.

□ Preparación de los chupetines:

1- Trabajando rápidamente, sumergir cada pop de manzana en el caramelo y cubrir uniformemente (tener cuidado de no tocar el caramelo, estará MUY caliente).

2- Colocar cada pop en posición vertical sobre una bandeja para hornear forrada de papel manteca.

3- Cuando termine de cubrir los pops, volver a colocarlos en el congelador durante unos minutos para que se asienten por completo.