

Яблоки с глазурью из карамели

6-8 яблок среднего размера, 500-600 г ванильной карамели (70-75 штук), 3 ст. ложки молока.

Яблоки вымыть, просушить, удалить плодоножки и воткнуть на их место по деревянной зубочистке.

В кастрюлю среднего размера с толстыми стенками положить карамель и добавить молоко. Варить на умеренном огне, часто помешивая, пока карамель не растворится. Снять кастрюлю с огня.

Обмакнуть каждое яблоко в горячую растопленную карамель, чтобы она растеклась ровным слоем. Пусть избыток карамели стечёт. Если карамель слишком загустела, снова поставить её на слабый огонь и помешивать, пока она не станет жидкой.

Яблоки положить плодоножками вверх на промасленную бумагу и оставить на 30 минут или пока карамель не застынет. Хранить их можно в холодильнике, поместив в пластиковый пакет, но не более недели.

Перед подачей, вынув из холодильника, дать постоять при комнатной температуре около 30 минут.