DESSERT

Kanderade äpplen

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner:

På 1800-talet var det här godis. Det är det fortfarande.

Vilken vacker bild!

INGREDIENSER

30

10 st små röda äpplen
10 st grillpinnar
kokosflingor (eller hackad sötmandel) till garnering

Lag

6 dl strösocker
2.5 dl vatten
0.5 tsk ättiksprit (12 %)

GÖR SÅ HÄR

1. Stick en grillpinne i varje äpple där skaftet suttit.
2. Blanda ingredienserna till lagen i en kastrull och hetta upp den till 160 grader och ljusbrun färg ? eller doppa en grillpinne i lagen och därefter i kallt vatten. Om lagen stelnar direkt och blir hård är den klar. Sänk värmen.
3. Häll kokosflingor på ett fat. Doppa ett äpple i taget i den simmiga lagen och rulla det sedan snabbt i kokosflingorna. Lägg äpplena på en bricka eller plåt med bakplåtspapper vartefter de blir klara.
4. Låt kastrullen stå på svag värme hela tiden så att sockerlagen inte stelnar innan alla äpplen har doppats.