

Home

Cocina


Postres

Caramelos de sidra de manzana: un snack para chuparse los dedos

EL VIDEO DE LA SEMANA

Caramelos de sidra de manzana: un snack para chuparse los dedos

Este dulce hará las delicias de los amantes de los postres empalagosos. ¡Aprende a preparar estos caramelos de manzana!



ENDESA LANZA **ÚNICA**

UNA CUOTA FIJA MENSUAL SIN PERMANENCIA

AHORA CON **1 MES GRATIS**

ME CAMBIA





iStock

Mia

12/11/2020



¿Alguna vez has oído hablar de los conocidos como **caramelos de sidra de manzana**? Es probable que no, pero deberías. Los *apple cider caramels* -así se llaman en su nombre original en inglés- son un snack dulce muy famosos en Estados Unidos, donde se preparan sobre todo de cara a Navidad para hacer disfrutar a los más pequeños de la casa.

Estos pequeños dulces cuadrados o rectangulares se bañan con una especie de jarabe de manzana, que los vuelve jugosos y empalagosos. **Además, si están en su punto serán masticables y te encantará su textura semiblanda.** ¡Son una delicia para el paladar! Eso sí, conviene que los tomes con moderación debido a su alto contenido en azúcar. Si después de leer todas sus virtudes te apetece descubrir este **postre** tan famoso al otro lado del Atlántico, sigue leyendo. ¡Te contamos cómo hacer estos caramelos en casa de una forma muy fácil! ¡Sólo necesitas un rato y un par de ingredientes comunes!

Ingredientes que necesitas:

- 2 tazas de sidra de manzana fresca
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- Media taza de azúcar granulada
- Media taza de azúcar moreno
- 3 cucharadas de crema espesa
- Una cucharadita de canela molida
- Una cucharadita de sal kosher o pura



Paso a paso

En una cacerola grande, hierve la **sidra** de manzana hasta que se reduzca, removiéndola de vez en cuando par

MENÚ

SUSCRÍBETE

ACCEDER

BUSCAR

NEWSLETTER

VÍDEOS

Cuando la sidra ya se haya reducido, baja el fuego y agrega a la cacerola la mantequilla (cortada en cubitos), el azúcar granulada, el azúcar moreno y la crema espesa. Remueve y calienta la mezcla hasta que alcance unos 250°C. Puedes utilizar un termómetro para calcular mejor la temperatura del contenido de la cacerola.

Agrega por último la cucharadita de **canela** y de sal, y remueve todos los ingredientes de nuevo un par de minutos. Para terminar, vierte la mezcla en el molde preparado, alisa toda la superficie con un cuchillo y deja que se enfríe durante al menos 1 hora en la nevera. ¡Y listo!

Cuando saques la tableta, córtala con un cuchillo en trozos pequeños, que serán los caramelos. Sírvelos bien fríos o después de haberlos dejado reposar unos minutos a temperatura ambiente. ¡Y te encantarán!

También te puede interesar:

Así se prepara un pastel de compota de manzana

#Dulce #Postres fáciles

Las mejores recetas para hacer tu bandeja de entrada más apetitosa.
Recibe nuestra Newsletter.

Nombre

Email

SUSCRIBIRME

Te puede gustar

Enlaces Patrocinados por Taboola

Parejas de famosos que habíamos olvidado que vivieron una historia de amor

BrainSharper

Esta sustancia quema la grasa abdominal. Se la toma por la mañana y se puede perder 24 kg

Slimberry Suplemento

Irun: Inmobiliarias furiosas ante este nuevo modelo de venta de casas online

Experts in Money

Guipúzcoa: Un sitio de citas para mayores de 40 años que realmente funciona

Singles50

Próstata: un simple gesto para dejar de levantarse por la noche

Laboratorios Cell'innov



Revisa tu instalación

Confía en el Servicio Oficial para la revisión obligatoria

Nuevo Focus Hybrid

Aprovecha las ayudas del gobierno

Tu salud, ¡lo primero!

Seguro de Salud hasta con 20% dto, cobertura dental



PLANETA ZETA

925234910



CENTRO DE ESTÉTICA REGINA LOMAS AND MAKE UP

943 429 438



LA CASETA DE L'ARBRE

977073278

anuncios locales por



CONTINÚA LEYENDO



Aprende a preparar unos deliciosos macarons de chocolate

Aprende a preparar masa quebrada casera de forma fácil

CONTENIDOS SIMILARES



Recetas originales con manzana, ricas y muy healthy



Tarta de miel y nueces, el postre para amantes del dulce



Pastel de ciruelas, un postre delicioso para este otoño



ti



HERRAMIENTAS



MENÚ SEMANAL



CALENDARIO DE VERDURAS



CALENDARIO DE FRUTAS



CALCULADORA IMC



MARIE CLAIRE DELOOKS MÍA MUY INTERESANTE MUY HISTORIA MUY NEGOCIOS & ECONOMÍA

SER PADRES

[POLITICA DE PRIVACIDAD](#) [AVISO LEGAL](#) [CONTACTO](#) [SIGNOS](#) [COOKIES](#) [GARANTÍAS DE USUARIO](#) [PUBLICIDAD](#)



MENÚ

SUSCRÍBETE

ACCEDER

BUSCAR

NEWSLETTER

VÍDEOS

