

## MELE STREGATE

### Ingredienti

- zucchero (160gr)
- cannella (20gr)
- 1 arancia
- 4 mele
- alchermes (60ml)

### Come si prepara

Lavare e asciugare le mele.

Trafiggerle con un lungo spiedino di legno.

Mettere lo zucchero, 100 ml di acqua tiepida, il miele, il liquore e la cannella in una pentola e far caramellare.

Togliere la stecca di cannella e passare velocemente le mele nel caramello.

Servire le mele una volta che il caramello si è raffreddato.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 15

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 111 kcal<br>465 kJ |
|-------------------|--------------------|

### Tags

bambini, feste, halloween, carnevale, frutta candita, Mele candite, mele stregate

