

Karamelliserade äpplevampyrer

6 port.

Ingredienser:

6 st äpple röda
6 st pinnar tex. sushipin-
nar, delade på mitten
4 msk smör
1 dl sirap
2 dl kondenserad mjölk
1 dl strösocker
1 dl farinsocker
1 tsk vaniljextrakt
1 pkt marshmallows

Gör så här:

Riv av en bit bakplåtspapper och häll lite olja på. Sätt en pinne i varje äpple. Smält smör i en kastrull tills det blir brunt, rör hela tiden. Tillsätt sirap, kondenserad mjölk och socker, koka på medelvärme. Fortsätt röra och låt det koka tills termometern når 235-240 grader (eller gör ett kulprov).
Ta bort från plattan och blanda ner vaniljen och låt vila i 5 min. Doppa äpplena i karamellen och snurra så hela äpplet täcks, låt överflödiga kolan rinna av. Ställ dem på det oljade bakplåtspappret och låt kallna. Skär ut en mun och dra upp kolan lite runt munnen med en kniv så att du får "läppar".
Klipp minimmarshmallowsen på mitten, snett över, så du får vampyrens hörntänder. Montera dessa och två "vanliga tänder" med hjälp av lite av den överblivna kolablandningen.



Karamelliserade äpplevampyrer

6 port.

Ingredienser:

6 st äpple röda
6 st pinnar tex. sushipin-
nar, delade på mitten
4 msk smör
1 dl sirap
2 dl kondenserad mjölk
1 dl strösocker
1 dl farinsocker
1 tsk vaniljextrakt
1 pkt marshmallows

Gör så här:

Riv av en bit bakplåtspapper och häll lite olja på. Sätt en pinne i varje äpple. Smält smör i en kastrull tills det blir brunt, rör hela tiden. Tillsätt sirap, kondenserad mjölk och socker, koka på medelvärme. Fortsätt röra och låt det koka tills termometern når 235-240 grader (eller gör ett kulprov).
Ta bort från plattan och blanda ner vaniljen och låt vila i 5 min. Doppa äpplena i karamellen och snurra så hela äpplet täcks, låt överflödiga kolan rinna av. Ställ dem på det oljade bakplåtspappret och låt kallna. Skär ut en mun och dra upp kolan lite runt munnen med en kniv så att du får "läppar".
Klipp minimmarshmallowsen på mitten, snett över, så du får vampyrens hörntänder. Montera dessa och två "vanliga tänder" med hjälp av lite av den överblivna kolablandningen.



Karamelliserade äpplevampyrer

6 port.

Ingredienser:

6 st äpple röda
6 st pinnar tex. sushipin-
nar, delade på mitten
4 msk smör
1 dl sirap
2 dl kondenserad mjölk
1 dl strösocker
1 dl farinsocker
1 tsk vaniljextrakt
1 pkt marshmallows

Gör så här:

Riv av en bit bakplåtspapper och häll lite olja på. Sätt en pinne i varje äpple. Smält smör i en kastrull tills det blir brunt, rör hela tiden. Tillsätt sirap, kondenserad mjölk och socker, koka på medelvärme. Fortsätt röra och låt det koka tills termometern når 235-240 grader (eller gör ett kulprov).
Ta bort från plattan och blanda ner vaniljen och låt vila i 5 min. Doppa äpplena i karamellen och snurra så hela äpplet täcks, låt överflödiga kolan rinna av. Ställ dem på det oljade bakplåtspappret och låt kallna. Skär ut en mun och dra upp kolan lite runt munnen med en kniv så att du får "läppar".
Klipp minimmarshmallowsen på mitten, snett över, så du får vampyrens hörntänder. Montera dessa och två "vanliga tänder" med hjälp av lite av den överblivna kolablandningen.



Karamelliserade äpplevampyrer

6 port.

Ingredienser:

6 st äpple röda
6 st pinnar tex. sushipin-
nar, delade på mitten
4 msk smör
1 dl sirap
2 dl kondenserad mjölk
1 dl strösocker
1 dl farinsocker
1 tsk vaniljextrakt
1 pkt marshmallows

Gör så här:

Riv av en bit bakplåtspapper och häll lite olja på. Sätt en pinne i varje äpple. Smält smör i en kastrull tills det blir brunt, rör hela tiden. Tillsätt sirap, kondenserad mjölk och socker, koka på medelvärme. Fortsätt röra och låt det koka tills termometern når 235-240 grader (eller gör ett kulprov).
Ta bort från plattan och blanda ner vaniljen och låt vila i 5 min. Doppa äpplena i karamellen och snurra så hela äpplet täcks, låt överflödiga kolan rinna av. Ställ dem på det oljade bakplåtspappret och låt kallna. Skär ut en mun och dra upp kolan lite runt munnen med en kniv så att du får "läppar".
Klipp minimmarshmallowsen på mitten, snett över, så du får vampyrens hörntänder. Montera dessa och två "vanliga tänder" med hjälp av lite av den överblivna kolablandningen.

