



Instruktion Candy Apple

1. Blanda 1 burk mix med ca 2 dl vatten och låt sockret lösas upp helt innan du börjar koka. Det räcker till 30-40 äpplen.
2. Slå på maskinen på High.
3. Sätt ner en termometer i grytan
4. Rör runt ibland och sätt pinnar i äpplena. Det är viktigt att äpplena är sköljda och torkade samt att dom inte är för kalla.
5. Efter ca 20 minuter har blandningen nått en temperatur på 140-145 grader. Det är då dags att stänga av grytan. Optimal temperatur är 143 grader. Kontrollera hela tiden med termometern.
6. Luta nu grytan och börja doppa (snurra) äpplena. Kom ihåg att grytan är **MYCKET VARM**. OBS Du kan inte spara mixen utan måste använda allt på en gång.
7. Om du ska koka mer är det bara att upprepa ovanstående och är du färdig häller du i ca 5 dl vatten i grytan lägger på locket och sätter maskinen på high tills det kokar så löser ev. rester av mixen sig.

Sen är det klart.

Lycka till