Tarta Invertida de Ananá



Ingredientes

Masa

Huevo: 1 Unidad
Harina 0000: 300 grs
Sal: c/n
Agua: c/n
Mantequilla: 150 grs

Relleno

Azucar: 150 grs
Cardamomo en polvo: 1 cdita
Jengibre en polvo: 1 cdita
Anana: 1 Unidad
Crema Batida: c/n
Mantequilla: 60 grs
Hojas de menta: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- Procesar *harina*, *mantequilla*, agregar 1 *huevo*, 2 cucharadas de agua y 1 pizca de sal.
- Amasar y reservar en frío.

Relleno

- En una sartén, hacer un caramelo con el azúcar, el *cardamomo* y *jengibre* en polvo.
- Agregar *mantequilla* al final.
- Cortar el **ananá** en rodajas y sacarle el centro.
- Colocar en la base de la tartera el caramelo y disponer por encima las rodajas de *ananá*.
- Estirar la masa y cubrir la fruta.
- Llevar a horno a 180 °C hasta que la masa esté dorada, unos 30 minutos.

- Terminar con *crema* batida y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-invertida-de-anana