Tarta tatín

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo

Azucar: 50 grs.

Manteca: 2 cdas.

Caramelo de leche

Azucar: 1/2 Taza

Leche: 1/2 Taza

Masa

Harina: 2 Tazas
Agua: Cantidad necesaria
Manteca pomada: 50 grs.

Sal: A gusto
Azucar: 10 grs.

Relleno

Manzanas verdes: 8 Unidades

Varios

Hojas de menta: A gusto

Helado de crema: A gusto

Preparación de la Receta

Masa

- Mezcle en un bowl la *harina* junto con la sal, el azúcar, y la *manteca* pomada.
- Agregue agua y termine de formar la masa
- Cubra con papel film y lleve a la heladera durante 1 hora.
- Estire de ½ cm de espesor.

Caramelo

- En una sartén caliente, coloque el azúcar junto con la *manteca* y cocine hasta punto caramelo.

Relleno

- Pele las manzanas y retire las semillas.
- Corte una *manzana* por la mitad y el resto en cuartos.

Caramelo de leche

- En una sartén caliente coloque el azúcar y lleve a punto caramelo.
- Agregue la leche y mezcle hasta que se integren.

Armado

- Coloque en el centro de la sartén con el caramelo una mitad de *manzana* y rodee con los cuartos enfrentando las caras.
- Cubra con la masa y retire el exceso de la misma.
- Lleve al horno a 180°C durante 45 minutos.
- Desmolde de manera que las manzanas queden hacia arriba.

Presentación

- Sirve en un plato y acompañe con helado y el caramelo de leche
- Decore con *menta*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-4