elGourmet

Tarta tatín

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema

Crema de leche: 150 cc
Canela: 1 Una pizca
Yogurt Natural: 100 cc
Azucar impalpable: 20 g

Masa

Ralladura de limón: 1 Unidad
Harina: 200 grs.
Azucar impalpable: 50 grs.
Huevo: 1 Unidad
Manteca pomada: 125 grs.

Relleno

Manteca: 50 g
Azucar: 100 grs.
Manzanas verdes: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En un bowl bata la *manteca* con el azúcar
- Incorpore el *huevo* y la ralladura de *limón*
- Bata y añada la *harina* tamizada.
- Arme la masa, cubra con papel film y deje enfriar en la heladera durante 30 minutos
- En la mesada enharinada, estire la masa y reserve en la heladera.

Relleno

- Pele las manzanas, retire las semillas y corte en cuartos.
- En una sartén de paredes altas realice un caramelo rubio con el azúcar.
- Retire del fuego e incorpore la *manteca* en trozos y disponga las manzanas bien apretadas para que se mantengan unidas.

Armado

- Cubra el relleno con la masa estirada y pinchada con un tenedor.
- Cocine en un horno a 150° C hasta que la masa dore, aproximadamente 40 minutos.
- Retire, deje entibiar un poco y desmolde

Crema

- En un bowl bata la *crema* de leche con azúcar y mezcle con el *yogur* y la canela.

Presentación

- Sirva la tarta tibia en porciones, con un copo de *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-5