

Tarta tatín

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Manteca: 200 g

Caramelo duro: 500 g

Manzanas golden: 2.5 k

Masa de hojaldre: Cantidad necesaria

Chauca vainilla: 1 Unidad

Pectina en polvo: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Para realizar la masa hojaldre [ver aquí](#)

Para comenzar

- Pelamos 2, 5 k de manzanas Golden, las cortamos en mitades y le sacamos el centro
- Reservamos
- Por otro lado, procesamos 500 g de caramelo hasta lograr un polvo.
- En una bandeja de bordes altos, colocamos una capa de caramelo en polvo
- Sobre esto, incorporamos manzanas en mitades, las semillas de una vaina de vainilla y espolvoreamos con el
- Caramelo en polvo restante
- Luego, adicionamos la *manteca* y llevamos al horno a 150 ° hasta que las manzanas estén tiernas.
- Dejamos enfriar y acomodamos en el molde bien apretadas
- Espolvoreamos 1 cucharadita de pectina.
- Cubrimos con una lámina de *hojaldre* picado haciendo un pliegue hacia adentro
- Le hacemos unos cortes y llevamos al horno a 180° hasta cocinar el *hojaldre* -25 minutos aprox.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-6>