Tarta tatín de manzanas



Ingredientes

Manzanas

Manteca: 50 g
Manzanas: 6 Unidades
Azucar: 1 Taza

Masa pate sablée

Manteca: 200 g
Harina: 300 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.
Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Preparar la masa y reservar en la heladera.
- Espolvorear el azúcar en una tartera, hacer un caramelo y cubrir con la *manteca* cortada en trocitos.
- *Pelar* las manzanas, cortarlas en ocho partes, retirar las semillas y una vez que el molde esté frío, acomodarlas sobre el caramelo
- A la vez, estirar la masa y cubrir con ella las manzanas.
- Precalentar el horno y cocinar la tarta de temperatura moderada a fuerte, durante aproximadamente media hora
- Se recomienda desmoldar cuando aún esté caliente.

Nota

- Una vez que colocaron la masa en el molde lo mejor es dejarla descansar media hora en la heladera luego pincharla y después recién llevarla a la heladera.

Consulta la receta original en