

# Tarta tatin de plátano con helado de vainilla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 200 grs.

**Anís estrellado:** 1/2 Unidad

**Masa sablee:** 100 g

**Chaucha de vainilla:** 1 Unidad

**Canela en rama:** 1/2 Unidad

**Platanos:** 2 Unidades

**Helado de Vainilla:** 200 g

## Preparación de la Receta

- En una sartén disponga el azúcar, el anís, la canela, la vainilla y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Pele los plátanos y corte en rodajas gruesas.
- Distribuya el caramelo en moldes individuales y encima acomode los plátanos hasta cubrir la base.
- Cocine en el horno suave durante 40 minutos.
- Estire la masa y corte discos del mismo tamaño que los moldes, apoye en una placa y cocine en el horno moderado hasta que se vean dorados.

## Presentación

- En la base de un plato disponga un disco de masa, encima desmolde los plátanos con caramelo y de lado sirva una quenelle de helado de vainilla.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-de-platano-con-helado-de-vainilla>