Tarta Tatín



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manzanas verdes: 2 k
Almendras: 100 g
Canela: A gusto
Masa de hojaldre: 300 g
Azucar: 250 grs.

Varios

Hojas de menta: A gusto
Helado de crema: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Estire la masa y corte un disco del diámetro de la sartén a utilizar
- Pinche con un tenedor y reserve.
- Pele las manzanas, corte en octavos y elimine las semillas.
- Pique finamente las almendras.
- Corte una *manzana* en cubos pequeños, mezcle con las almendras y la canela.
- En la sartén realice un caramelo rubio con el azúcar.
- Fuera del fuego acomode las manzanas formado una corona sin dejar espacios vacíos.
- Cubra con la preparación de manzanas y almendras
- Aplaste bien, vuelva al fuego y deje cocinar destapado unos minutos.
- Tape y continue la cocción.
- Retire del fuego, cubra con la masa y termine la cocción en el horno.
- Deje reposar antes de desmoldar.

Presentación

- Sirva en porciones y decore con hojas de *menta*.
- Acompañe con helado de *crema*.

Consulta la receta original en