

Tarteletas de Toffee y Mandarina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: 10 mililitros

Mantequilla fundida: 50 Gramos

Nata para montar: 150 Gramos

Azúcar: 100 grs

Masa Filo: 1 Paquete

Mandarinas

Azúcar moreno: 60 Gramos

Mandarinas: 3 Unidades

Ron: 80 mililitros

Mantequilla: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén poner el azúcar con el agua
- Dejar que a fuego lento se vaya caramelizando
- Cuando la tengamos tostada, incorporar la *nata* y remover muy bien.
- Reservar en un bol para que se vaya enfriando.
- En una bandeja para cupcakes poner unos recortes de la masa filo bien enmantequillados
- Hornear 5 minutos a 180 °C.
- En una sartén con *mantequilla* cocinar los gajos de **mandarina** con el azúcar, añadir el *ron* y flambear.
- Poner una cucharada de tofe sobre la masa filo y terminar con unos gajos de *mandarina* caramelizados
- Hornear a 180 °C 5 minutos más.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartas-de-toffee-y-mandarina>