Tarteletas de Toffee y Mandarina



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: 10 miliitros
Azucar: 100 grs
Mantequilla fundida: 50 Gramos
Masa Filo: 1 Paquete
Nata para montar: 150 Gramos

Mandarinas

Azúcar moreno: 60 Gramos
Mandarinas: 3 Unidades
Mantequilla: c/n
Ron: 80 miliitros

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 ºC.
- 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 ºC 5 minutos más.

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