

Receta de Tarta Tatín de Manzana

01 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que tenemos Fiesta, os dejo esta rica receta de Tarta Tatín, es una de las tartas que más se preparan en nuestro País vecino Francia, es parecida a la tarta de manzana, con la particularidad que aquí las manzanas van caramelizadas, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Manzanas golden (un kilo y medio)
- Mantequilla (125grs)
- Azúcar (140grs)
- Hojaldre (una lámina)

Modo de Preparación

1. Engrasar un molde de forma redonda con un poco de mantequilla, después espolvorear azúcar por todo el fondo y las paredes
2. Precalentar el horno a 190°
3. Lavar las manzanas y quitar el corazón y las pepitas, después partirlas en láminas y colocar en el molde lo más juntas posible
4. Espolvorear por encima todo el azúcar y luego repartir unos trozos de mantequilla por encima de las manzanas
5. Meter al horno y dejar una media hora aproximadamente
6. Sacar y colocar la lámina de hojaldre por encima dando la forma del molde y doblando los bordes hacia dentro para que no se salgan los ingredientes al darla la vuelta
7. Volver a meter al horno otra media hora
8. Sacar y dejar enfriar unos quince minutos , después darle la vuelta a la tarta y colocarla en una fuente
9. Servir acompañada de nata si lo preferís y.....buen provecho!!!