

Receta de Tarta Tatin de Mango

26 Ago 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo hacer un rico postre para toda la familia, se trata de una **Tarta Tatin de Mango**, el Mango es una fruta tropical que se caracteriza por su alto aporte de azúcares y magnesio además de vitaminas del grupo A y C, espero que os guste.

Ingredientes

- Lámina de hojaldre (una)
- Mango (uno)
- Azúcar (tres cucharadas)
- Azúcar glas (una cucharada)
- Ralladura de limón (una)
- Nata montada (opcional)

Modo de Preparación

1. Poner el azúcar a calentar en un cazo al fuego hasta que se haga el caramelo, extenderlo en un molde para tarta
2. Pelar el mango y cortarlo en láminas, colocar encima del caramelo
3. Extender la lámina de hojaldre sobre el mango, recortada con la forma del molde de la tarta
4. Meter al horno precalentado a 200º y mantener unos 30 minutos
5. Sacar la tarta del horno y darla la vuelta con cuidado de forma que el hojaldre quede en la base, dejar enfriar
6. Poner en un bol la nata, el azúcar glas y la ralladura de limón y batir con unas varillas, dejar en el frigorífico para que cuaje
7. Servir la tarta acompañada de la nata y....buen provecho!!!