

Tatin de manzana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tatin-de-manzana>

Preparación

Precalentar el horno a 200°C. Espolvorear con harina una superficie limpia y con un palo de amasar aplanar la masa de hojaldre hasta que esté plana. Cortar en una pieza redonda lo suficientemente grande como para cubrir la tartera que va a utilizar para cocinar el tatin. Poner a un lado. Llevar una cacerola a fuego medio y agregar la manteca y 3/4 taza de azúcar. Cocinar a fuego medio hasta que la manteca se derrita, el azúcar está parcialmente disuelto y la mezcla esté burbujeando, aproximadamente 2 minutos. Luego, disponer las rodajas de manzanas encima de la manteca y espolvorearlas con las 2 cucharadas de azúcar. Llevar la sartén a fuego medio-alto. Hervir hasta formar un jarabe de color ámbar, ir girando la sartén para asegurarse una cocción pareja, unos 25 a 30 minutos, luego colocar la masa de hojaldre sobre las manzanas; usar una cuchara de madera para que no tocar el caramelo. Cepille la masa con la mezcla de huevo para darle a la masa un color dorado intenso. Llevar a horno (la sartén debe ser apta para ellos) durante unos 15-20 minutos, o hasta que el caramelo burbujea desde debajo de los bordes Retirar del horno,

Ingredientes

- 6 Manzanas grandes, peladas, sin corazón y cortadas en láminas finas
- 3/4 taza/s Azúcar (+2 cucharadas)
- 6 cucharada/s Manteca
- 1 vaina/s Vainilla
- 1 Lámina de hojaldre
- 1 cantidad mínima Harina para espolvorear (opcional)
- 1 Huevo batido con 1 cucharada de agua

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre

colocar encima un plato y con cuidado de no quemarse, dar vuelta el tatin. Poner a un lado por unos minutos, para que el caramelo se enfríe, y luego cortar y servir con crema o helado. Disfrute!

