



TARTA TATÍN

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (8 raciones)

- 1 lámina masa brisa/quebrada/hojaldre
- 5 ó 6 manzanas
- 180 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- Canela si gusta

- Pelar y cortar las manzanas en 4 trozos
- Disponer en el fondo del molde con la parte bonita hacia abajo, que queden apretadas
- Poner la mantequilla a pellizquitos sobre las manzanas
- Espolvorear el azúcar y la canela
- Cubrir con la masa metiendo bien los bordes y pinchar un poco con el tenedor
- Hornear a 180º Aire posición media durante 40 min
- ¡Cuidado al desmoldar no te quemes con el caramelo!

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 40 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

