

TARTE TATIN DE MANZANA



3. Cuando el caramelo tenga un bonito color marrón castaño, colocar los cuartos de manzana en la sartén, de lado, desde el borde exterior hacia adentro. Intenta colocar tantos como sea posible.

4. Cocinar a fuego medio, unos 5 minutos, luego voltear a cada manzana para que el borde cocinado quede hacia arriba y el borde crudo hacia abajo, sobre el caramelo. Continuar cocinando hasta que el caramelo que burbujea entre los trozos de manzana tenga un color ámbar oscuro (5 minutos más).

5. Si no tienes sartén apta para horno, pasar las manzanas primero a un molde para hornear y luego rociarlas con el caramelo, seguir con el paso No.6 en adelante.

6. Luego colocar la masa encima. Presionar la masa con cuidado, meter los bordes hacia dentro de la sartén y luego con un tenedor perforar toda la superficie.

7. Hornear de 25 a 30 minutos, hasta que la masa esté dorada y la mezcla de azúcar moreno y mantequilla burbujee en los bordes del molde.

8. Retirarla del horno y dejar que se enfríe durante 5 minutos. Colocar un plato sobre la sartén o el molde. Con guantes de cocina, sujetar el plato firmemente sobre el molde y darle la vuelta para desmoldar la tarta. Luego, lista para disfrutar, córtala en porciones y sírvela caliente con helado o crema y ser feliz.



10
MINUTOS



40
MINUTOS



1 TARTA
MEDIANA

Ingredientes:

- 1 lámina de masa de hojaldre o masa para pie
- 1/4 taza de mantequilla amarilla
- 1/4 taza de azúcar morena
- Vainilla
- 4 manzanas, peladas, sin corazón y cortadas en cuartos

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 220 C (425 F). Sobre una superficie limpia, extender la masa de hojaldre y córtala 5 centímetros más grande del tamaño del molde (molde redondo para hornear o sartén apta para horno) que usarás para la tarta.

2. Calentar la sartén a fuego medio y derretir la mantequilla, luego espolvorea el azúcar uniformemente y la vainilla, cocinar, removiendo ocasionalmente.