



Tarta tatin de manzana

RACIONES: 6 personas

DIFICULTAD: Media

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 mins

TIEMPO TOTAL: 35 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

50g de mantequilla
75g de azúcar
Zumo de 1/2 limón
3 manzanas Golden

Ingredientes 2

1 lámina de hojaldre
Un molde de horno redondo de 24cm

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a 200°C, el tiempo a 25 minutos, la velocidad a 3 y presiona OK. Coloca la pala de remover en el recipiente.

Paso 1

Pon el zumo de limón en un bol. Pela las manzanas y retira el corazón. Corta cada una en 6 gajos y ponlos en el bol del zumo removiendo para que se empapen bien. Resérvalos allí. Introduce INGREDIENTES 1 (mantequilla y azúcar) en el recipiente. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START. Cuando queden 5 minutos, introduce los gajos de manzana por el orificio de alimentación de la tapa y espera a que acabe el programa. Retira la tapa y remueve bien los gajos para que se empapen con el caramelo.

Paso 2

Precalienta el horno a 200°C. Vierte las manzanas y el caramelo del recipiente en el molde. Cubre con la lámina de hojaldre y recorta el borde dejando un sobrante de 1/2 centímetro alrededor. Introduce el molde en el horno y hornea 15 minutos o hasta que el hojaldre haya subido y esté dorado. Sirve tibio o caliente. Acompáñalo de un buen helado de vainilla.

Apto para:
Vegetarianos.