

# TARTA TATIN

## Ingredientes:

- 1 kg de manzanas (reinetas o golden)
- 1 brik de nata
- Masa de hojaldre o brisa
- Mantequilla para untar bien el molde.
- 150 gr de azúcar o caramelo líquido.



## Modo de hacerlo:

1. Pelar las manzanas y cortarlas en cuartos (sin pepitas)
2. Untar bien el molde con la mantequilla y añadir el azúcar o el caramelo líquido y colocar encima los trozos de manzana con la parte corvada hacia abajo.
3. Poner a fuego medio unos 15 minutos para caramelizar y dorar las manzanas. ( si se usa caramelo líquido sobra este paso)
4. Meter en el horno precalentado a 180° durante 15 minutos.
5. Sacar del horno y espolvorear con el azúcar.
6. Estirar la masa de hojaldre o pasta brisa con un rodillo y cubrir el molde, pinchar con un tenedor para que no suba, y volver a meter al horno otros 10-15 minutos sin dejar que se tueste demasiado .
7. Dejar enfriar, desmoldar y voltear como una tortilla.

