

Tarta Tatín de manzana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 25 '
- 6



Comentario nutricional

En principio la mantequilla no debería contener lactosa, aun así compruebe el etiquetado ya que algunas marcas comerciales pueden haber añadido suero lácteo.

Modo express

1. Pele cada manzana y córtela en 6 gajos, quitando las semillas.
2. Programe el menú Sofreír/Freír a 162º durante 5 minutos; con tapa abierta, echar la mantequilla, el azúcar y los trozos de manzana. Cocine removiendo de vez en cuando y con cuidado de no romper los gajos de manzana.

3. Al acabar el programa, añadir 3/4 de medida de agua y mezclar, coloque una placa de hojaldre redonda de 20cm de diámetro sobre las manzanas. Cerrar la la tapa.
4. Programar el menú Horno a 180º durante 20 minutos.
5. Desmolde al revés, de manera que el hojaldre quede en la base del plato y las manzanas caramelizadas encima.
6. Aquí tienes el vídeo de la receta: