

Tatin de manzanas



Ingredientes:

1 rollo de masa brisa fresca que se encuentra facilmente en los supermercados
6 manzanas golden
100 gramos de mantequilla
100 gramos de azúcar
1 cucharadita de café de canela molida

Preparación:

Lavar y pelar las manzanas. Cortarlas en octavos y quitar el corazón y las pepitas.

En un molde redondo y un poco profundo, fundir la mantequilla y el azúcar y disponer encima los trozos de manzana. Espolvorear con la canela. Cocer en horno ya caliente a 180° durante 15 minutos.

Desenrollar la masa brisa y colocarla sobre las manzanas. Tienen que quedar totalmente cubiertas por la masa. Devolver al horno igualmente a 180° durante unos 20 a 25 minutos.

Al sacar el molde del horno, esperar un poco antes de desmoldar el tatin dándole la vuelta sobre un plato.