



Tarte tatin - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - dessert - frutta fresca

Ingredienti:

125 gr di burro
150 gr di zucchero
Mele
Pasta sfoglia

Procedimento:

Mettere sulla fiamma una teglia piatta che va in forno, con il burro e lo zucchero. Poi tagliare le mele in quattro parti, dopo averle sbucciate, metterle nella teglia e fare cuocere sulla fiamma finchè il caramello diventato dorato. Togliere dal fuoco e stendere sopra la pasta sfoglia. Mettere al forno a 200° per 20 minuti poi rovesciare su un piatto.

