

Caramelo (mini tatin)

Type de plat: Masas y Postres · Origine: Mesacamilla · Auteur: Gran Canaria

INGRÉDIENTS

0

80 gr	Azúcar
20 gr	Glucosa
	Sal
35 gr	Nata
2 gr	Gelatina en hojas

PRÉPARATION

Azúcar + glucosa al fuego + nata hirviendo con la gelatina. Moldes de petit four, en el fondo caramelo encima las manzanas bien apretadas, horno 170 °C 12 minutos.