

Manzanas caramelizadas (Tarta Mousse caramelo)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
400 gr	Azúcar
200 gr	Mantequilla
	Canela en rama
	Manzanas — Golden

ELABORACIÓN

Las manzanas con un sacabolas hacemos bolitas las espolvoreamos de canela .
Hacer un caramelo en seco con el azúcar, añadir las manzanas, la canela, y rehogar.
Añadir la mantequilla y dejar unos 10 min. Si es necesario añadir un poco de agua cuando estamos haciendo el caramelo.