

Caramelo (mini tatin)

Dish type: Masas y Postres | Origin: Mesacamilla | Time: minutes | Difficulty:

INGREDIENTS

0
80 gr Azúcar
20 gr Glucosa
Sal
35 gr Nata
2 gr Gelatina en hojas

PREPARATION

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.