

Manzanas caramelizadas (Tarta Mousse caramelo)

Gerichtart: Masas y Postres | Herkunft: Cafetito | Zeit: Minuten | Schwierigkeit:

ZUTATEN

0

400 gr Azúcar

200 gr Mantequilla

Canela en rama

Manzanas - Golden

ZUBEREITUNG

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.