TARTA TATIN DE CIRUELAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *rosa marcos rom*



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

HOY ESTAMOS DE FINDE Y COMO NO ESTAMOS CON LA FAMILIA Y PARA EDULZARNOS HE HECHO ESTA TARTA QUE HACIA MUCHO TIEMPO QUE NO LA HACIA HEMOS DISFRUTADO MUCHO BUENISIMA

Ingredientes para 4 personas :

- 1 1 paquete de masa de hojaldre
- 500 CIRUELAS
- 100 GM de 100 gr. de ciruelas pasas
- 40 GR de MANTEQUILLA
- 100 GRM de AZÚCAR
- 1 HUEVO

Preparación:

Paso 1

LO PRIMERO QUE HACEMOS ES CALENTAR LA MANTEQUILLA CON AZÚCAR Y HACEMOS UN CARAMELO AÑADIMOS LAS CIRUELAS QUE LAS HEMOS LAVADO Y QUITADO EL HUESOY AÑADIMOS CIRUELA PASA Y LO HACEMOS DURANTE 15 MINUTOSY LO PONEMOS EN UN BOL PARA EL HORNO QUE LO TENEMOS PRECALENTADO Y LO TAPAMOS CON LA MASA DE HOJALDRE Y PINTAMOS CON HUEVO Y AL HORNO DURANTE 15 MINUTOS Y SERVIMOS