

Tarta Tatin light



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

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Una tarta Tatin diferente, rica y baja en calortías

Ingredientes para 6 personas :

- 3/4 de Manzanas golden
- 1 cucharada sopera de Aroma de vainilla Vahiné
- 1 cucharada sopera de Canela
- 3/4 cucharadas soperas de Edulcorante en polvo
- 1 cucharadita de Jengibre en polvo
- 2 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 2 cucharadas soperas de Queso Batido desnatado
- 1 cucharada sopera de Maicena
- 3 cucharadas soperas de Gluten de trigo
- 1/2 sobre de levadura en polvo Royal
- 4 cucharadas soperas de Leche en polvo
- 1 Huevo

Preparación:

Paso 1

En un bol echamos los ingredientes líquidos y los mezclamos muy bien. Seguidamente iremos añadiendo los ingredientes secos sin dejar de remover para evitar que salgan grumos. En los ingredientes secos se ha sustituido una cucharada de maicena por una de gluten de trigo. Ponemos la masa en un film transparente y dejamos reposar unos 15 o 20 minutos en la nevera.

Paso 2

Las pelamos y cortamos en trozos. Ponemos en un cazo la manzana troceada, el edulcorante, la canela, el jengibre, un poco de agua y lo ponemos a fuego medio. Vamos removiendo unos 20 minutos hasta que la manzana este cocida.

Paso 3

Cortamos unos trozos de film para poder estirar la masa. Una vez estirada. Humedecemos un molde de

silicona con agua. Echamos la mezcla de las manzanas y las cubrimos con la masa. Metemos al horno que previamente habríamos precalentado a 180 grados. Horneamos durante 15 minutos aprox. dependiendo de nuestro horno y vamos vigilando para que no se nos queme la masa. Cuando este la masa dorada apagamos el horno y lo dejamos dentro hasta que se enfríe. Una vez fría desmoldamos y servimos.