

Mais uma vez recorri ao Grande Livro de Pastelaria para me inspirar para mais um bolo cá para casa. Com maçãs disponíveis resolvi experimentar a muito conhecida Tarte Tatin. O rapaz cá de casa não é grande fã, prefere a maçã menos cozinhada, mas eu adorei a maçã com o caramelo!

A receita, tal como está no livro, é esta:

Tarte Tatin

Ingredientes:

Para a massa:

- 175gr farinha trigo
- 100gr manteiga em cubinhos
- 3 colheres (sopa) açúcar
- 2 gemas de ovo
- 2 - 3 colheres (sopa) açúcar

Para o recheio:

- 85gr manteiga
- 140gr açúcar
- 1 colher (sopa) água
- 5 maçãs (médias) fatiadas fininhas
- sumo de 1/2 limão

Preparação:

Começar por preparar a massa, misturando a farinha com a manteiga, com a ponta dos dedos, até ficar uma massa areada. Juntar o açúcar e envolver. Juntar agora as gemas e envolver até formar uma bola. Se necessário juntar a água para que a massa ligue. Envolver em película aderente e deixar repousar, no frio, pelo menos 15 minutos.

Descascar e fatiar as maçãs e regar com o sumo de limão, mexendo, para não escurecerem.

Num tachinho levar a manteiga, o açúcar e a água a ferver até caramelizar. Assim que estiver pronto passar para uma forma (atenção, não pode ter fundo amovível ou pode entornar enquanto está no forno) e dispor as fatias de maçã.

De seguida estender a massa até ficar com o diâmetro da forma e colocar por cima das maçãs, colocando as bordas para dentro (para o lado do recheio das maçãs)

Levar ao forno até a massa ficar douradinha. Retirar do forno, aguardar alguns minutos, e desenformar com cuidado para um prato de servir.

A maçã cozinha no caramelo e fica uma autêntica delícia!!

Vai uma fatia?

