

TARTA TATIN fàcil

Nota: Queda força bé

	<u>Ingredients massa</u>
1	làmina de pasta de full
1,5 Kgs	pomes Golden (potser també reineta o fuji)
50 grs	mantega a temperatura ambient
1 branca	canyella
350 grs	sucres
uns punta	sal Maldon

Elaboració:

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 200°C.
- Posar a coure el sucre en una paella.
- Quan comença a agafar color hi posem la branca de canyella oberta per la meitat.
- Ho deixem coure fins que agafi un color daurat agradable a la vista però que no es torri en excés.
- Traiem la paella del foc i hi afegim la mantega tallada daus per aturar la cocció.
- Quan encara està calent traspasem el sucre a un motllo que pugui anar al forn i l'escampem fins que tapi tot el motllo. Reservar
- Pelar les pomes, treure'ls-hi el cor i tallar-les a quarts.
- Col·locar les pomes al fons del motllo.
- Estendre la làmina de pasta de full i tallar-la a la mida del motllo
- Posar la làmina de pasta de full al damunt de la poma i punxar-la amb una forquilla perquè així no creixi gaire.
- Enforar a 200 °C i coure'l durant uns 15-20 minuts.
- Deixar refredar.
- Donar-li la volta i desemmotllar.