Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tatin de manzana con helado de vainilla

20min · 4 raciones · 693 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre
- **1** manzana, pelada y cortada en láminas muy finas
- Azúcar
- Canela molida
- Helado de vainilla

CREMA INGLESA

- **½** vaina de vainilla
- **4** yemas de huevo
- **300 ml** de leche
- **50 g** de azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**37 g**
Hidratos	**76 g**
Fibra	**2,4 g**

Elaboración

1. Corta 4 círculos de hojaldre.
2. Coloca encima las láminas de manzana y espolvorea azúcar y canela.
3. Hornea a 180 °C durante 15-20 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente.
4. Deja templar.

CREMA INGLESA

5. Abre la vaina de vainilla y extrae las semillas.
6. Pon en un cazo las yemas, la leche, el azúcar, las semillas y la vaina.
7. Cocina a fuego medio durante unos 7 minutos, removiendo sin parar con unas varillas hasta que la crema espese ligeramente.
8. Retira la vaina y deja templar o enfriar.

MONTAJE

9. Sirve el tatin con una generosa bola de helado de vainilla y termina con la crema inglesa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya