The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Tarte tatin de nespres

45min · 4 racions · 350 kcal

Ingredients

- **13**-15 nespres
- **80g** de mantega vegetal
- **80g** de sucre
- **1** pasta de full o pasta brisa

PER RACIÓ

Proteïnes	3 g
Greixos	18 g
Hidrats	25 g
Fibra	1,5 g

Elaboració

1. Cuinar el sucre amb la mantega a foc baix en una cassola durant uns 10-15min o idealment fins que quedi un color fosc tirant a caramel (més fosc que el que veieu al vídeo, on no he acabat de caramelitzar el sucre). Quan arrenqui a bullir pots pujar una mica el foc fins que vegis que comença a enfosquir
2. Pelar i tallar per la meitat els nespres
3. Repartir la barreja de mantega i sucre sobre un motlle de forn
4. Col·locar els nespres per sobre com al vídeo i a continuació la pasta de full
5. Plegar les cantonades de la pasta i punxar-la amb una forquilla
6. Coure-la al forn durant uns 35min a 180ºC
7. Deixar-la refredar una mica (no del tot) i donar-li la volta
8. Servir-la lleugerament calenta tal qual o amb gelat de vainilla

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork