

TATÍN DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

Tatín de Plátano:

- 8-9 plátanos
- 5 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 100 g de mantequilla sin sal
- 1 lámina de hojaldre circular
- 1 vaina de vainilla
- 50 g de nueces peladas y canela molida.
- Helado de vainilla.

ELABORACIÓN:

- Disponer el azúcar en la nuestra cacerola BRA con la mantequilla, a fuego medio, para que vaya derritiéndose y caramelizándose.
- Incorporar media vaina de vainilla y 1 cucharilla de canela molida.
- Pelar los plátanos e introducirlos enteros en la sartén. Es importante que la fruta cubra prácticamente toda la base de la cacerola BRA.
- Empaparlos bien con el caramelo y cocinarlos 1 minuto por cada lado.
- Colocar el hojaldre encima, recogiendo los bordes para que queden bien envuelta la fruta.
- Introducir en el horno precalentado a 190° (*solo ventilador*) durante unos 30 minutos aproximadamente.
- Servir nuestro tatín, aún caliente, acompañado de una bola de helado de vainilla y decorar con algunas nueces peladas.

