



## Mini tatin de plátano

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

*Dificultad: Principiantes*

*Tiempo de elaboración: 35 minutos*

*Para 6 personas*

- Si quieres hacerlo más rápido compra una pasta brisa o de hojaldre ya preparada, pero si tienes un robot de cocina se hace en 5 minutos.
- Puedes hacerlo en un molde grande, pero es más fácil dar la vuelta a las pequeñas y es difícil de partir en la mesa.
- Ten cuidado al sacarlas, espera 8-10 minutos cuando las saques del horno y coge un paño para no quemarte con el caramelo.

### Ingredientes:

120 gr. de azúcar

130 gr. de harina

65 gr. de mantequilla

1 yema

2 cucharadas grandes de agua fría

1/2 cucharita de sal

1 cucharada de azúcar moreno

6 plátanos

Prepara la masa mezclando la harina con la mantequilla, la sal y el azúcar moreno.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Cuando se formen migas añade la yema y el agua hasta formar una bola. Coloca entre dos papeles de horno, estira con un rodillo y reserva en la nevera al menos 30 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>





Coloca el azúcar en un cazo a fuego muy bajo y no lo toques con ningún instrumento.



Espera a que se forme un caramelo dorado. Puedes mover el cazo, pero no metas cuchara o tenedor.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Reparte el caramelo en 6 ramenquines.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>





Corta los plátanos pelados y rellena los moldes.



Corta círculos de masa un poco mayores que el molde y remete bien todos los bordes.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>



Pincha la masa con la punta de un cuchillo y mete en horno precalentado a 180°.





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

---

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

En 25/30 minutos la masa estará dorada y crujiente. Saca del horno y espera 8-10 minutos.



**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera  
<http://palomadelarica.com>





**Paloma de la Rica**

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>

---

Coloca en los platos y sirve con una bola de helado.



Mini tatin de plátano

[Guardar](#)

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});