



## Tarte Tatin de Cambur ( para 10 personas )

### INGREDIENTES

- 12 cambures maduros cortados en diagonal
- Hojitas de romero al gusto
- Sal maldon
- 500gr de masa de hojaldre
- Para el caramelo:
- 200gr de azúcar morena
- 2 cdas de agua
- 60gr de mantequilla

### PREPARACIÓN

En molde para torta a fuego bajo agrega la mantequilla, el azúcar y el agua (sin tocar) hasta que se haga caramelo. Apaga el fuego. Cubre con los cambures previamente cortados sin dejar espacio. Cocina a fuego bajo hasta que se cocinen los cambures y se forme un almíbar. Apaga y deja reposar. Extiende la masa de hojaldre en una superficie con enharinada hasta que tenga el tamaño del diámetro del molde. Coloca el hojaldre sobre el molde cubriendo el dulce de cambur e introduce con la ayuda de una paleta los sobrantes por los lados. Hornea a 400°C hasta que dore. Deja reposar. Coloca la bandeja donde se va a servir encima del molde y voltea con cuidado. Adorna con hojitas de romero y sal maldon. Sirve con helado de mantecado.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)