

# Les receptes de (gAmis)

---

## PASTÍS TATIN

---



### Ingredients:

4 pomes *golden* grans (depenent del recipient pot ser que se'n necessitin més)

6 cullerades soperes de sucre

50 g de mantega

Pasta de full

Canyella en pols

Crema de llet o gelat de vainilla

### Elaboració

En un recipient per anar al forn, poseu a fondre la mantega juntament amb el sucre fins que agafin un color daurat. Peleu les pomes, partiu-les per la meitat i traieu-los les llavors. Quan el sucre s'hagi desfet amb la mantega i estigui a punt de caramel, espolseu-hi per sobre un mica de canyella, afegiu-hi les pomes procurant que la part de les llavors quedi cap amunt i tapeu-ho amb la pasta de full, la qual haureu punxat una miqueta.

Fiqueu-ho al forn a 180° durant 40 minuts. Presenteu el pastís en una safata després d'haver-li donat la volta. Se serveix calent juntament amb la crema de llet freda o gelat de vainilla