

Tarte tatin alle mele

Nostrano

Difficoltà media

40 minuti

Ingredienti

- **4** Mele renette
- **200 g** Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- **200 g** Burro
- **1 baccello** Vaniglia
- **40 g** Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- **1 disco** pasta sfoglia

Procedimento



1. Mondate le mele e tagliatele in circa 8 spicchi ciascuna.



2. In una casseruola, cominciate a sciogliere lo zucchero, fate contemporaneamente fondere il burro ed aggiungetelo poi allo zucchero. Lasciate scaldare fino ad ottenere un caramello omogeneo.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. In una padella, se possibile di rame, spadellate le mele con il caramello ed il baccello di vaniglia, per circa 10 minuti.



4. Cospargete il fondo di una casseruola di zucchero, adagiare le mele e coprire con un po' di sugo.



5. Bucate la pasta sfoglia con una forchetta e ricoprite le mele, rimboccando i lati. Cuocete in forno pre-riscaldato a 190°C per circa 20 minuti. Capovolgete sul piatto di portata, prestando attenzione al sugo delle mele.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED