

# Fiche Recette

Date : 02/04/2009

## Thème : Gâteaux

Description : Tatin , una Crostata alle mele ; un gusto, una storia ed una ricetta per Agata

Qualité : Excellent

Ingrédients :

Calories : troppo

Date de création: 02/04/2009

Difficulté : Facile

Préparation : 35

Cuisson : 30

Accompagnement :

## Ingrédients

Ingrediente

Pasta:

250 g una farina povera di glutine

125 g burro

2 uova o un po'd' acqua

1 pizzico di sale

Caramele

150g zucchero

75g burro

1 munto d' acqua

guarnizione :

1 chilo mele per un un piatto in purzellana di 28



## Recette

### Prima, fare la pasta frolla:

Mettere la farina insalatiera, fare una fontana, ed aggiungere alla farina, le uova (o l'acqua), un pizzico di sale, e fine e il burro molto morbido.

Impastare rapidamente a mani. Lasciare riposare prima di stenderle con il mattarello.

*NB: Se volete potete utilizzare una manente di cucina*

### Secundo:

Mettere una padella, sul gas metà forte.

Aggiungere zucchero, buro, un pizzico d'acqua e mescolare fino a ottenere un liquido biondo, poi versare di seguito nel stampo, leggermente imburrato, ed estendere nel fondo

### Terso:

Pelare le mele ed incavare il mezzo con un vuotaemele

Tagliare mele in quattro (più o molto, secondo dimmensione)

Disporre mele sul caramele

Coprire con la pasta

Mettere in forno a 180°/6

In fine

# Fiche Recette

Date : 02/04/2009

## Thème : Gâteaux

Description : Tatin , una Crostata alle mele ; un gusto, una storia ed una ricetta per Agata

Qualité : Excellent

Ingrédients :

Calories : troppo

Date de création: 02/04/2009

Difficulté : Facile

Préparation : 35

Cuisson : 30

Accompagnement :

## Ingrédients

---

Ingrediente

Pasta:

250 g una farina povera di glutine

125 g burro

2 uova o un po'd' acqua

1 pizzico di sale

Caramele

150g zucchero

75g burro

1 munto d' acqua

guarnizione :

1 chilo mele per un un piatto in purzellana di 28



## Recette

---

Cuccinare 30 minuti: a metà tempo, mettere una carta solforata (se le mele bruniscono troppo rapidamente)

Buon appetito! E pronto, un concorso di tarte con la famiglia!