

RECEITA



TARTE TATIN DE BATATA-DOCE COM TRÊS PREPAROS DE LARANJA

10 porções

750 g batata-doce em cubos
10 folhas massa folhada
200 g açúcar
2 laranjas

2 colheres (sopa) avelã
1 litro sorvete sabor laranja
hortelã

1. Aqueça o açúcar e um pouco de água em uma caçarola, em fogo baixo, até a mistura ficar na cor castanha. Acrescente mais água para formar um caramelo espesso.
2. Em outro recipiente, frite 2/3 das batatas-doces até ficarem douradas e crocantes.
3. Unte levemente as formas e coloque o caramelo.
4. Na sequência, coloque a massa folhada cobrindo as formas e dobre as laterais em volta das batatas-doces.
5. Asse as tartes tatins até ficarem douradas e cozidas na temperatura de 180 °C por 15 minutos. Retire as tartes do forno e deixe esfriar um pouco. Coloque-as uniformemente em uma prateleira do forno.
6. Doure as avelãs por cerca de 6 minutos e depois corte em pedaços.
7. Descasque as laranjas e corte as cascas em finas tiras, tirando a parte branca. Deixe em conserva no açúcar.
8. Depois, corte as laranjas em gomos e deixe separado.
9. Sirva.

www.aviko.com



Share success with potatoes