



Εύκολα ταρτάκια σφολιάτας με καραμελωμένο κρεμμύδι

Μερίδες: 6 ταρτάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά

Υλικά:

- 1 σφολιάτα, κομμένη σε 6 ίσα παραλληλόγραμμα
- 2 λευκά κρεμμύδια, κομμένο σε 6 λεπτές φέτες
- 6 κ.σ. ελαιόλαδο
- 6 κ.γλ. βαλσάμικο κρέμα
- 2 κ.γλ. θυμάρι
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

- 1) Σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα μοιράζουμε σε 6 σημεία το ελαιόλαδο, το βαλσάμικο, το θυμάρι τοποθετούμε τα κρεμμύδια από πάνω, αλατοπιπερώνουμε και καλύπτουμε το κάθε κρεμμύδι με ένα κομμάτι της σφολιάτας.
- 2) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 190 °C στις αντιστάσεις για 20 λεπτά ή μέχρι να φουσκώσει και να χρυσαφίσει.
- 3) Βγάζουμε από τον φούρνο αφήνουμε να κρυώσει για 10-15 λεπτά και σερβίρουμε.