

TARTA DE MANZANA VEGANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

LA HICE EN DOS MOLDES PORQUE CREÍA QUE IBA A SER POCA CANTIDAD, PERO HA CAIDO DE UNA SENTADA DE LO BUENÍSIMA QUE ESTÁ.

Ingredientes para 8 personas :

- BASE: 70 GR. de VINO MOSCATEL, VNO BLACO SEMI DULCE O LICOR DE MANZANA
- BASE: 70 GRAMOS de ACEITE DE OLIVA
- BASE: 2 CUCHARADAS de ESENCIA DE VAINILLA
- BASE: 200 GR. de HARINA
- BASE: 1 SOBRE de LEVADURA
- BASE: 2 CUCHARADAS COLMADAS de AZÚCAR MORENO
- BASE: 1 PIZCA de CANELA EN POLVO
- RELLENO: 4 de MANZANAS REINETAS
- RELLENO: 2 CUCHARADAS de AZÚCAR MORENO
- RELLENO: 1 CUCHARITA de CANELA EN POLVO
- RELLENO: 1 CUCHARADA de ESENCIA DE VAINILLA
- MERMELADA PARA CUBRIR

Preparación:

Paso 1

PREPARAMOS LA BASE: EN UN BOL VERTEMOS EL VINO CON EL ACEITE, LA CANELA Y LA LEVADURA Y EL AZÚCAR Y MEZCLAMOS BIEN. SEGUIDAMENTE AÑADIMOS LA HARINA DE POCO A POCO MEZCLANDOLA MUY BIEN. QUEDA UNA MASA MALEABLE. EXTIENDE LA MASA SOBRE EL MOLDE APLASTÁNDOLA BIEN Y ELEVANDO UN POCO LOS BORDES PARA ACOGER AL RELLENO, PINCHAMOS LA BASE CON UN TENEDOR Y RESERVAMOS.

Paso 2

RELLENO: PELAMOS LAS MANZANAS, Y EN UN BOL RALLAMOS 2 DE LAS MANZANAS Y LES AÑADIMOS LA CANELA, EL AZÚCAR Y LA VAINILLA, MEZCLAMOS BIEN Y ESTENDEMOS UNIFORMEMENTE POR LA MASA. CORTAMOS EN GAJOS FINOS LAS OTRAS 2 MANZANAS Y LAS COLOCAMOS DE FORMA DECORATIVA CUBRIENDO LA MANZANA RALLADA. ESPOLVOREAMOS CON UN POCO DE AZÚCAR Y

CANELA. INTRODUCIMOS LA TARTA EN EL HORNO PRECALENTADO CON CALOR ARRIBA Y ABAJO A 170°C., DURANTE 40 MINUTOS. DILUIMOS LA MERMELADA CON UN POCO DE AGUA Y CON UNA BROCHA CUBRIMOS BIEN TODA LA SUPERFICIE Y VOLVEMOS A COCER 20 MINUTOS MÁS A 180°C. DEJAR ENFRIAR EN UNA REJILLA Y DESMOLDAR.....