

Najlepsza tarta jabłkowa

Jabłka jemy cały rok i pod wieloma postaciami, m.in. tej słodkiej tarty. Niedawno nasi goście delektowali się nią i nie mogli wyjść ze zdziwienia, że ta wegańska tarta smakuje jak "prawdziwa" □ tzn. zrobiona z jajek, masła i mleka krowiego. Zajadali kolejne kawałki kręcąc głową z niedowierzaniem, że z samych roślinnych produktów da się zrobić taki smakołyk □



Składniki (foremka o średnicy 22 cm):

Spód:

- 1 1/2 szklanki (360 ml) mąki pszennej
- 1/3 szklanki (80 ml) oleju
- 1/4 szklanki (60 ml) syropu z agawy
- szczypta soli

Nadzienie:

- 1 szklanka (240 ml) mąki
- 1 łyżeczka (5 ml) proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki (2 ml) cynamonu

- 1/3 szklanki (80 ml) cukru brązowego
- 1/3 szklanki (80 ml) oleju
- 1/2 szklanki (120 ml) mleka sojowego

Jabłka:

- 4 średnie jabłka (około 600 g)
- 1/4 szklanki (60 ml) wody

Wykonanie:

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C.

Jabłka:

Jabłka kroimy na ćwiartki, wykrawamy gniazda ziaren i obieramy ze skórki.

Kroimy na plasterki, przekładamy na suchą patelnię i stawiamy na wolnym ogniu.

Smażymy pod przykryciem aż jabłka będą miękkie, ale nie będą się rozpadać.

Spód:

W naczyniu mieszamy mąkę z solą, dodajemy olej i syrop z agawy i całość mieszamy najpierw łyżką, a następnie dłońmi. Przekładamy ciasto na foremkę do tarty i rozprowadzamy ciasto równomiernie dociskając, również na brzegach. Można użyć plastikowego kubeczka do wyrównania powierzchni. Widelcem nakłuwamy ciasto i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C na 10 minut.



Nadzienie:

W międzyczasie przygotowujemy nadzienie. Do większego naczyniu przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, cynamon, wsypujemy cukier i mieszamy. Dodajemy olej, mleko i łyżką mieszamy masę.

Wylewamy ją na podpieczony spód i rozprowadzamy równomiernie.



Na wierzchu układamy usmażone wcześniej jabłka.





Wstawiamy do piekarnika na 25 minut albo aż nadzienie będzie upieczone, co sprawdzamy przy pomocy patyczka do szaszłyków.

Podajemy po przestudzeniu i uważamy, żeby nie zjeść całej tarty od razu, a podzielić się z innymi ☐

Smacznego!

*Przepis pochodzi od [PeacefulCuisine](#).



lamarida.pt



kamarida.pt



- Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☺
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.
- Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB
- Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram
- Dziękuję i pozdrawiam! ☺