

TARTE TATIN VEGANA

INGREDIENTES

1 pitada de sal
50 g de açúcar (2 colheres e 1/2 rasa)
200 g de farinha (1 xícara e 1/4)
125 g de óleo de coco derretido (3 colheres cheias)
100 g de óleo de coco
200 g de açúcar
2 kg de maçãs

MODO DE PREPARO

Misture os 50 g açúcar, a farinha, os 125 g de óleo de coco derretido para formar a massa
Descasque e corte as maçãs ao meio, deixando de molho em água para que não escureçam
Em uma frigideira grande, derreta os 200 g açúcar com os 100 g de óleo de coco
Coloque a massa por cima da frigideira e leve ao forno preaquecido a 180° C por mais 20 minutos
Vire a torta de cabeça para baixo em um prato e bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/329-tarte-tatin-vegana.html>