

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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