

# 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>