Acompaña tu té con una clásica de todos los tiempos

TARTA DE MANZANAS CON BASE DE AVENA

¡UNA VERSIÓN SALUDABLE!

CANTIDAD: 1

HORNEADO: (TEMPERATURA MEDIA) 15' APROX. A 180 º

INGREDIENTES

Para la base:
300 gr de avena **AVECON**.
(procesar hasta conseguir una harina fina)
100 gr de manteca.

Para el relleno:
5 manzanas.
50 gr de azúcar rubia.
½ taza de pasas.
½ taza de nueces.
1 cucharada de canela.
1 cucharadita de jengibre fresco rallado.
1 chorrito de vino blanco.

Para la cubierta:
1 o 2 manzanas cortadas en laminas bien finas.

PROCEDIMIENTO

Para la base procesar la avena **AVECON** hasta conseguir una harina fina.
Mezclar con la manteca previamente derretida.
Cubrir con la mezcla la base de un molde (25 cm. desmontable) o un molde de vidrio para horno, previamente enmantecado.
Hornear hasta que se dore, (unos 15' aprox. a 180º).

Para el relleno
En una cacerola con manteca, cocinar las manzanas previamente procesadas con el azúcar. Llevar a fuego fuerte e incorporar el vino blanco hasta que evapore el alcohol, luego bajar el fuego. Agregar la canela, el jengibre, las pasas y seguir cocinando al mínimo hasta que las manzanas estén bien cocidas, por último, las nueces. Rellenar la base, cubrir con finas láminas de manzana y volver al horno hasta que se dore. *El aroma de la manzana y la canela fusionan de manera tal dando calidez a tu hogar, compartirla con la mejor compañía!*

Más recetas en www.oosterbaan.com.ar/recetario