

TARTELETA

Manzana Caramelo

Tiempos

Preparación

40 minutos

Refrigeración

2 Horas



Media



Vegano



INGREDIENTES

Base:

- 1 plátano
- 1/2 taza de harina integral o avena
- 1/4 taza de almidón de maíz
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 taza de azúcar rubia
- 1/4 taza de leche vegetal o agua
- 1 cucharadita de polvos de hornear

Pastelera:

- 500 ml de leche vegetal
- 100 ml de agua
- 1 cucharadita de agar agar
- 4 cucharadas de almidón de maíz
- Stevia a gusto
- Vainilla a gusto

Manzanas caramelizadas:

- 2 manzanas picadas en cuadritos
- 2 cucharadas de azúcar

RECETA:

- ✓ Para la base llevar todos los ingredientes a la licuadora. Y verterlo sobre un molde.
- ✓ Hornear por 20 minutos, desmoldar y dejar enfriar.
- ✓ Para la pastelera llevar a hervir los 500 ml de leche junto con el agar agar.
- ✓ En los 100 ml de agua fría disolver el almidón de maíz.
- ✓ Cuando la leche ya haya hervido 2 minutos agregar de golpe revolviendo la mezcla de agua y almidón.
- ✓ Revolver hasta que espese y apagar el fuego. Reservar.
- ✓ Por último hacer un caramelo con el azúcar en fuego fuerte hasta que se derretida y agregar las manzanas.
- ✓ Cocinar por unos minutos hasta que las manzanas esté doradas.
- ✓ Para el montaje comenzar la capa de manzanas, luego la pastelera y terminar con el bizcocho.
- ✓ Refrigerar por 2 horas antes de desmoldar.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana