

Torta escandinava de avena y manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Canela: 1 cda.

Manteca: 525 g

Cointreau: 2 cdas.

Ralladura de naranja: 1 Unidades

Jugo de cocción de las manzanas: 1 y 1/2 Taza

Azúcar Negro: 300 grs.

Miel: 75 grs.

Avena arrollada gruesa: 1 Taza

Polvo de hornear: 30 grs.

Manzanas: 1,5 k

Harina integral fina: 400 g

Almibar: 1 L

Huevos de granja: 6 Unidades

Extracto de vainilla: 1 cdas.

Grumos

Canela: 1 cda.

Manteca: 100 g

Harina 000: 75 g

Avena arrollada gruesa: 150 g

Azucar: 75 grs.

Preparación de la Receta

- • Crear en la batidora la *manteca* con el azúcar, batir a baja velocidad, agregar la miel, la ralladura y el extracto de vainilla.
- • Aumentar la velocidad, y agregar los huevos de a uno por vez.
- **Mezclar en un bowl los ingredientes secos**
 - La *harina*, el polvo de hornear, y la canela.
 - • Cortar las manzanas peladas en gajos, cocinar en un *almíbar* de iguales partes de agua y azúcar y unas gotas de *limón* hasta que estén blandas.
 - • Hidratar la **avena** arrollada gruesa con el *jugo* de cocción de las manzanas
 - • Bajar el cremado de la batidora a un bowl, agregarle la *avena* hidratada, y el cointreau.
 - • Integrar los secos con una espátula de goma.
 - • Enmantecar y enharinar un molde de 28 cm

- De diámetro
- • Colocar una capa masa, distribuir las manzanas por encima, agregar otra capa de masa y una más de manzanas.
- *Para los grumos*
- • Mezclar en un bowl todos los ingredientes.
- • Distribuir por encima de la torta
- • Llevar a horno precalentado a 170 ° por 40 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-escandinava-de-avena-y-manzanas>