

# 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

- Cremar 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
- •Llevara horno precalentado a 170 ° por 40 minutos.

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