



Tarta de zanahoria vegana

Ingredientes

- 250 gr zanahorias
- 50 gr de azúcar
- 75 gr de coco rallado
- 1 paquete panecillos dulces (bimbollos o medianoches)
- 1/2 vaso de los de vino de agua.

Preparación

Partir la zanahoria en rodajas y poner en un bol apto para microondas con el agua, tapar y cocer 6 minutos en el microondas .

Mientras partir el pan en rebanadas de 1,5 cm .

Sacar las zanahorias y comprobar que estén tiernas pinchando con un tenedor .

Batir dejando un puré no demasiado espeso (debe empapar bien el pan) .

Añadir el azúcar y el coco, del cual reservaremos un poco para adornar cuando desmoldemos y remover para mezclar bien .

En un molde o recipiente redondo de unos 18 cm de diámetro colocar una capa de rebanadas de pan, cubriendo bien el fondo de forma que quede bonito .

Añadir una capa del puré de zanahoria como de 1 .

5 cm cubriendo bien el pan, poner encima otra capa de pan .

Ir alternando capas de pan y puré de zanahoria finalizando con una capa de puré de zanahoria .

Presionar un poco la tarta para que empape bien el pan y dejar reposar en la nevera durante unas 3 horas .

Sacar, desmoldar en un plato y adornar con el coco restante .

.