

Πάστα φλώρα με μαρμελάδα πορτοκάλι, vegan & νηστίσιμη

Μερίδες: 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40-45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες & 15 λεπτά **Σκεύος:** ταρτιέρα διαμέτρου 28εκ.

Υλικά για τη ζύμη:

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ (κοφτό)
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 90 ml ηλιέλαιο
- 70 ml ελαιόλαδο
- ξύσμα από 1 μικρό πορτοκάλι
- 90 ml φρέσκο χυμό πορτοκαλιού
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.σ. μπράντι ή κονιάκ ή λικέρ πορτοκάλι
- 80 γρ. καστανή ζάχαρη

Υλικά για τη γέμιση:

- 1 βάζο μαρμελάδα πορτοκάλι Edem
- 3-4 κ.σ. νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι.

2) Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, το ξύσμα και το χυμό πορτοκαλιού, το αλκοόλ της επιλογής μας και τη ζάχαρη, μέχρι αυτή να διαλυθεί.

3) Προσθέτουμε το μείγμα με το αλεύρι, ανακατεύοντας στην αρχή με κουτάλα και μετά με το χέρι μας, μέχρι να έχουμε μαλακή ζύμη που δεν κολλά στα χέρια. Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 15 λεπτά.

4) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Σε μπολ ανακατεύουμε καλά τη μαρμελάδα πορτοκάλι Edem με το νερό, για να γίνει πιο ρευστή και αφήνουμε στην άκρη.

5) Παίρνουμε τα $\frac{2}{3}$ της ζύμης και την ανοίγουμε με πλάστη ανάμεσα σε δύο κομμάτια λαδόκολλα (χρησιμοποιώντας αν χρειάζεται λίγο επιπλέον αλεύρι), τόσο ώστε να εφαρμόζει στην ταρτιέρα μας και να σηκώνεται στα τοιχώματα.

6) Τη μεταφέρουμε στην ελαφρώς λαδωμένη ταρτιέρα, την εφαρμόζουμε καλά στη βάση και τα τοιχώματά της και τρυπάμε με πιρούνι την επιφάνειά της.

7) Απλώνουμε το μείγμα της μαρμελάδας σε όλη την επιφάνεια της ζύμης.

8) Ανοίγουμε την υπόλοιπη ζύμη ανάμεσα στις λαδόκολλες και κόβουμε με μαχαιράκι λωρίδες. Τις τοποθετούμε σταυρωτά πάνω στο μείγμα μαρμελάδας και πιέζουμε τις άκρες να ενωθούν με τη ζύμη βάσης.

9) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα, για περίπου 40-45 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσει καλά η ζύμη. Αφήνουμε την πάστα φλώρα να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου (τουλάχιστον 2 ώρες) και σερβίρουμε.

Η πάστα φλώρα διατηρείται καλυμμένη σε θερμοκρασία δωματίου για 3 μέρες.