



## Εύκολη τάρτα ταψιού χωρίς γλουτένη με καρύδια & καραμέλα

**Μερίδες:** 8-10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψάκι 25X25εκ.

Φυλάμε την τάρτα καλυμμένη στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

### Υλικά για την καραμέλα:

- 200 γρ. χουρμάδες χωρίς κουκούτσι
- 200 ml ρόφημα βρώμης χωρίς ζάχαρη
- 30 γρ. αμυγδαλοβούτυρο ή άλλο βούτυρο καρπών χωρίς ζάχαρη
- ¼ κ.γλ. αλάτι

### Υλικά για τη βάση:

- 230 γρ. αλεύρι αμυγδάλου
- 20 γρ. κορν φλάουρ
- 30 γρ. αλεύρι βρώμης
- ¼ κ.γλ. μαγειρική σόδα
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.σ. λάδι καρύδας, λιωμένο
- 60 γρ. maple syrup

### Υλικά για την επικάλυψη καρυδιών:

- 180 γρ. καρυδόψιχα, κοπανισμένα
- 20 γρ. maple syrup
- 1 κ.σ. ζάχαρη καρύδας
- ½ κ.γλ. κανέλα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε την καραμέλα. Σε μια κατσαρόλα βράζουμε τους χουρμάδες με το ρόφημα βρώμης χωρίς καπάκι, σε χαμηλή φωτιά για 5 λεπτά. Αποσύρουμε και αφήνουμε να μουλιάσουν για 20 λεπτά.

2) Παράλληλα ετοιμάζουμε τη βάση. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι αμυγδάλου, το κορν φλάουρ, το αλεύρι βρώμης, την μαγειρική σόδα και το αλάτι.



3) Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας, το λάδι καρύδας και το maple και ανακατεύουμε σχηματίζοντας ζύμη. Την πιέζουμε ομοιόμορφα στη βάση ταψιού λαδωμένου και περασμένου με λαδόκολλα που περισεύει στα τοιχώματα. Την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C στον αέρα για 12 λεπτά.

4) Όταν περάσουν τα 20 λεπτά των χουρμάδων, μεταφέρουμε το περιεχόμενο από το κατσαρολάκι σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι), προσθέτουμε το αμυγδαλοβούτυρο και το αλάτι και πολτοποιούμε πολύ καλά μέχρι να σχηματιστεί κολλώδες μείγμα.

5) Ετοιμάζουμε την επικάλυψη ανακατεύοντας σε μπολ τα καρύδια με το maple, τη ζάχαρη καρύδας και την κανέλα.

6) Βγάζουμε το ταψάκι από τον φούρνο (χωρίς να τον κλείσουμε), απλώνουμε προσεκτικά την καραμέλα στην επιφάνεια της βάσης και πασπαλίζουμε ομοιόμορφα με το μείγμα καρυδιών, πιέζοντάς τα ελαφρώς για να κολλήσουν στην καραμέλα. Ξαναβάζουμε το ταψάκι στον φούρνο και ψήνουμε για 25-30 λεπτά ακόμα (ή μέχρι να σταθεροποιηθεί η επιφάνεια).

7) Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για τουλάχιστον 30 λεπτά και την μεταφέρουμε με τη βοήθεια της λαδόκολλας σε επιφάνεια κοπής όπου κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.