



Tarte moelleuse pommes – noix de coco

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingédients :

Pâte :

150 g farine + ½ sachet de levure chimique, le tout tamisé.

6 càs sucre

6 càs lait

4 càs huile tournesol

2 œufs

2 càs noix de coco râpée

3 pommes coupées en lamelles

Glaçage :

50 g beurre fondu

50 g sucre

1 œuf

3 càs noix de coco râpée

Etape 1 :

Mélanger tous les ingrédients pour la pâte ensemble.

Etape 2 :

Verser dans un moule à tarte diamètre 26 cm.

Etape 3 :

Poser les lamelles de pommes sur la pâte.

Etape 4 :

Enfourner 20 min à 180°.

Etape 5 :

Pendant ce temps, préparer le glaçage, mélanger tous les ingrédients ensemble.

Etape 6 :

Verser ce glaçage sur la tarte et remettre au four 15 min.