

Tarte moelleuse pommes – noix de coco

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

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.