

# TARTE MOELLEUSE POMMES - NOIX DE COCO

**Durée de préparation:** 20 minutes

**Durée de cuisson:** 20 minutes

**Type:** Dessert

## Ingrédients:

Pâte :

- 150gr 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 rapée
- 3 pommes coupées en lamelles

Glaçage :

- 50gr beurre fondu
- 50gr sucre
- 1 œuf
- 3 càs noix de coco rapée

## Descriptif:

Mélanger tous les ingrédients pour la pâte ensemble

Verser dans un moule à tarte diamètre 26cm

Poser les lamelles de pommes sur la pâte

Enfourner 20mn à 180°

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

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

