



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.