



M unkebo
M and
M ad, der simrer

25. oktober 2018

Dessert

Æble-kokos tærte (8 personer).

Ingredienser: 350 g æbler, 125 g sukker, 1 tsk vaniljesukker. **Dej:** 175 g sukker, 175 g margarine, 2 æg, 150 g kokosmel, 80 g hvedemel, 1 tsk bagepulver.

Æblerne skæres i skiver og blandes med sukker og vaniljesukker.

Rør fedtstof og sukker godt sammen. Rør ægget i. Rør kokosmel, mel og bagepulver i.

Fordel halvdelen af dejen i en smurt tærteform. Forbag bunden 10 minutter ved 185 g C alm. ovn.

Kom de sukkerblandede æbler over den forbagte dej. Læg resten af dejen ovenpå i klatter.

Bag tærten i yderligere ca. 40 minutter ved 185 g C alm. ovn.

Server med flødeskum eller creme fraiche.

