



GATEAU A LA POMME ET A LA NOIX DE COCO

Les proportions sont pour un moule rectangulaire de 33cm x 23,5 cm.
Si votre moule est plus petit, ajustez les proportions en conséquence.

Ingrédients :

150 gr de farine
75 gr de sucre
2 œufs
1 paquet de levure chimique
9 cuillerées de lait
6 cuillerées d'huile
1 pincée de sel
2 pommes (genre granny)

Pour la garniture :

1 œuf
100 gr de sucre
100 gr de noix de coco rapée

Mélangez tous les ingrédients (sauf les pommes)

Beurrez le moule et disposez la pâte. Rajoutez dessus les pommes en lamelles un peu épaisses (3 environ dans chaque quart) et faire cuire 20 minutes –Th.7

Pendant ce temps, préparez la garniture : faites fondre le beurre, mélangez avec le sucre, l'œuf battu et la noix de coco.

Recouvrez la pâte de ce mélange et remettez au four 15 minutes environ.

Lorsque le gâteau est froid, coupez des morceaux de 5-6 cm sur 2 cm environ.

