



Ingredienti:

- 100 gr. farina 00
- 2 uova
- 100 gr. zucchero
- 1 bicchiere di latte
- ½ bustina di lievito
- 120 gr. farina di cocco
- 3 mele
- 1 cucchiaino raso di cannella in polvere
- 50 gr. burro o margarina
- sale
- zucchero a velo

Preparazione:

Pelare e tagliare a fettine le mele.

In una terrina lavorare il burro fino a renderlo cremoso, aggiungere 50 gr. di zucchero e sbattere per 5 minuti.

Incorporare le uova, uno alla volta continuando a sbattere, unire poco alla volta la farina setacciata con il lievito e il sale, alternandola con il latte.

Aggiungere da ultimo la farina di cocco e mescolare bene.

Versare la pasta in uno stampo di 24 cm. ben imburato e infarinato e ricoprire con le fettine di mela.

Spolverizzare con il resto dello zucchero e la cannella, mettere in forno caldo a 180° per circa 45 minuti.

Si può servire il dolce tiepido, cosperso di zucchero a velo.