



Sposób przygotowania

1. Wymieszać mąkę z cukrem, margaryną i żółtkiem. Ciasto rozwałkować i wylepić nim natłuszczoną formę do tart, nakłuć widelcem. Piec przez około 10 min. 2. Ananas obrać, pokroić w kostkę i ułożyć na podpieczonym spodzie. Ubić pianę z białek, wymieszać cukier i wiórki kokosowe. Rozprawić bezę kokosową na ananasie. Posypać z wierzchu resztą wiórków kokosowych. Piec tarte przez około 20 min. w 180*

Tarta ananasowo - kokosowa



Składniki

- 20 dag mąki
- 10 dag margaryny
- 2 łyżki cukru
- żółtko
- 10 dag wiórków kokosowych
- 1/2 ananasa
- 2 białka
- 1 łyżka cukru