

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fette di meringa al cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA BASE

80g margarina

100g zucchero

2 tuorli

2 cucchiai latte

6 once farina

lievito proporzionato alla farina

1/2 cucchiaino sale

Per la copertura

PREPARAZIONE

1 Ungete una tortiera piatta e riscaldate il forno a 170°C. Sbattete la margarina con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso, quindi aggiungervi il resto degli ingredienti. Premere bene l'impasto sul fondo e sui bordi della tortiera.

Mescolare gli ingredienti della copertura e metterli nel guscio preparato. Cuocere per 20 minuti o finché di un marrone pallido. Tagliare a fette.