

# **Tarta Tafah (coca de poma)**

**El Marroc**

Fadoua Haroun

## **Ingredients**

2 ous  
6 cullerades de sucre  
4 cullerades d'oli  
7 cullerades de llet  
1 poma  
9 cullerades de farina  
1 sobre de llevat



## **Preparació**

Agafeu els dos ous i bateu-los. Afegiu-hi sis cullerades de sucre i barregeu-ho tot bé. Incorporeu-hi quatre cullerades d'oli i set cullerades de llet i mescleu-ho. Aboqueu la pasta al motlle. Peleu la poma i talleu-la en làmines. Poseu la poma ben escampada damunt de la massa.

Fiqueu la coca dins del forn durant 30 minuts.

## **Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012**

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 – A/e: [esparreguera@cpl.cat](mailto:esparreguera@cpl.cat)

Pàgina web: <http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller>

Bloc: <http://blocs.cpl.cat/receptaris> – Twitter: [www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)

Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954>