**Mango kokostaart** (Aziatisch nagerecht)

**Benodigdheden:**

1 eetrijpe mango

140 gr ongezouten roomboter

125 gr witte basterd suiker

150 ml halfvolle melk

3 eieren

175 zelfrijzend bakmeel

55 gr gemalen kokos

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven op 180 graden
* Schil de mango en snijd het in kleine blokjes
* Smelt de boter in een steelpan op laag vuur
* Doe het vuur uit en voeg de suiker toe
* Roer tot de suiker is opgelost
* Voeg de melk toe en klop met garde 1 voor 1 de eieren erdoor
* Roer de bakmeel door het beslag
* Doe de helft van het beslag in de bakvorm
* Beleg ¾ van de mango en kokos op het beslag
* Doe de rest van het beslag op de mango en kokos
* Leg de rest van de mango en kokos op het beslag

Bak de taart in 30 min goudbruin en gaar