

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crumble di ananas

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 8 cucchiari di latte di cocco
- 1 confezione di ananas sciroppato
- 30 g di farina di cocco
- 100 g di farina 00
- 30 g di zucchero
- 90 g di burro ammorbidito
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare in una ciotola la farina con lo zucchero, la farina di cocco, il burro, la vaniglia e il sale sbriciolando con la punta delle dita finchè si otterrà la consistenza di pangrattato.

Questa operazione va fatta velocemente per non scaldare l'impasto.

Mettere in frigo a riposare per un po'.





2 Disporre l'ananas sul fondo di una teglia adatta per essere portata in tavola e distribuirvi sopra il latte di cocco, quindi cospargere con l'impasto sbriciolandovelo sopra.

Infornare a 200°C per 20 minuti circa.

Servire accompagnato da panna montata o da una pallina di gelato.



NOTE

Il crumble è un piatto di origine britannica contenenti stufati di frutta sormontata con una miscela di grassi (di solito burro), farina e zucchero. Nato in Gran Bretagna durante la seconda guerra mondiale causa razionamento. Così una semplice miscela di farina, burro e zucchero veniva utilizzato per fare la parte superiore del dolce. Il piatto è divenuto popolare anche grazie alla sua semplicità.