

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crumble di ananas

di: *\*o\*anto\*o\**

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 8 cucchiaini 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