

PER TUTTI I GIORNI

Crumble di banane e ananas al cioccolato

Difficoltà **facilissima** Preparazione 10'
Cottura 12' Calorie 375

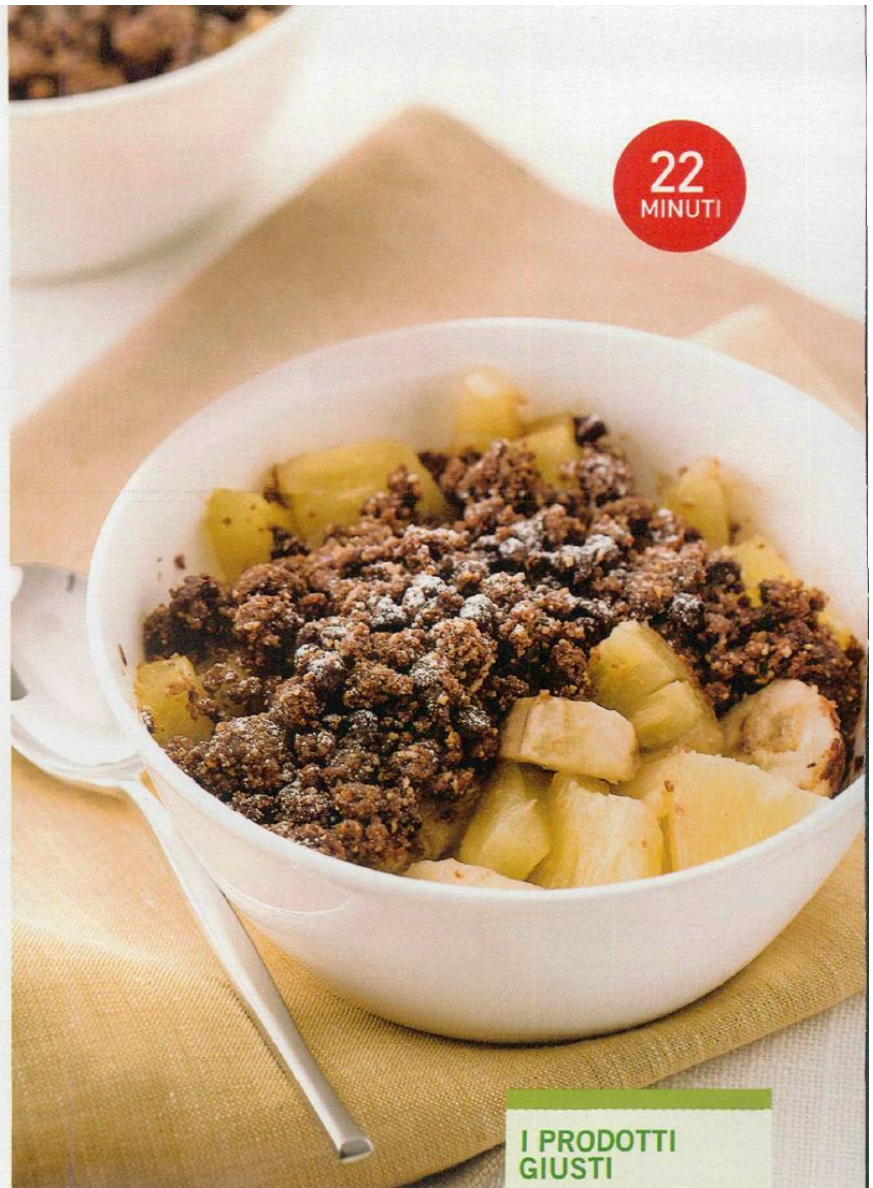
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

banane 2 / ananas sciroppato 250 g
/ farina 60 g / mandorle sgusciate
50 g / burro 50 g / cacao amaro 1
cucchiaino / zucchero 50 g / gocce di
cioccolato 2 cucchiaini / limone 1/2

1 Tritate le mandorle nel mixer insieme allo zucchero. Unite la farina e il cacao. Tagliate il burro a pezzetti e riducete tutto in briciole.

2 Aggiungete nel recipiente anche le gocce di cioccolato e azionate l'apparecchio ancora per pochi istanti. Otterrete un composto omogeneo piuttosto sabbioso. Riponetelo al fresco. Spremete il limone e filtrate il succo con il colino.

3 Sgocciolate l'ananas, sbucciate le banane, tagliate la frutta a pezzetti e spruzzatela con qualche goccia di succo di limone. Distribuitela in 4 cocotte o pirofile individuali. Cospargete la frutta con il composto di briciole, spolverizzate con lo zucchero e infornate a 180° per 12 minuti.



22
MINUTI

CREA IL TUO MENU



In un'ora e 22'
- Gnocchi di patate al radicchio e taleggio
- Filetti di orata alle noci
- Crumble di banane



In un'ora e 30'
- Risotto con spinaci e salsiccia
- Bocconcini al Marsala
- Gratin di porri e speck

I PRODOTTI GIUSTI

*** Garantite**
Maturano naturalmente in viaggio su navi a temperatura controllata. (Banane sfuse F.Lli Orsero, 1,80 € al kg).



*** Di qualità**
Made in Italy al 100%, con cristalli finissimi. Si scioglie istantaneamente. (Zefiro, Eridania, 1 kg 1,43 €).

