

CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

Allora.. domani è il 28 aprile... benissimo.. ultimo giorno per partecipare all' MTC.. e mi viene quasi da dire.. perfortuna, per voi.. altrimenti io vado avanti a frangipane, ho appena comprato 1 kg di farina di mandorle.. avrò qualche problema??!?! no va beh.. comunque la uso spesso quindi non è grave!!!

La lista delle ricette arrivate a MENU TURISTICO sono un'infinità e tutte davvero interessanti.. ma come farà Ambra a sceglierne una sola?!?!? mamma mia che lavorone!!! Volevo cogliere l'occasione per far tanti complimenti a tutte le partecipanti e alle fantastiche Alessandra e Daniela che trovano pure il tempo di commentarle tutte!!

Se non l'aveste ancora capito sono pronta per lasciarvi la mia quarta e decisamente ultima frangipane... spero che per partecipare vada bene perchè è una versione un pooo.. un po destrutturata!!

Questa ricetta è davvero rapida.. per chiudere in semplicità il mio poker!!!

CRUMBLE FRANGIPANE ALL'ANANAS

4 fette grosse di ananas

1 cucchiaino di zucchero

cannella in polvere

per la sablè-crumble

100 gr di farina

60 gr di zucchero

60 gr di burro

zenzero in polvere

per la frangipane di Ambra

100 gr di burro appena ammorbidito

100 gr di zucchero semolato

100 gr di farina di mandorle

1 uovo

30 gr di fecola di patate/maizena

Tagliate l'ananas a piccoli cubetti spolverate con un cucchiaino di zucchero e un pizzico di cannella.

Per la sablè, in una ciotola mettete lo zucchero, la farina, il burro freddo a pezzetti e lo zenzero in polvere, lavorate con la punta delle dita finchè gli ingredienti saranno amalgamati.

Per il frangipane montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

In una teglia mettete l'ananas disponete sopra in modo uniforme la crema frangipane, potete usare una sac a poche per avere una distribuzione migliore, sopra ad essa mettete la vostra sablè "sbricciolata", potete usare uno schiaccia patate.

Cuocete 30 minuti a 180°, è ottimo tiepido servito con gelato alla crema o anche al cocco!!



e per l'ultima volta.. ,questo mese, partecipo al contest di MTC di aprile